

鯔 DINING 天空

T E N - K Ū



鯔ダイニング「天空」(別館)

ディナーメニュー表

■お凌ぎ 蕪のすり流し 煎り唐墨

■先付け 春菊と京揚げお浸し
天然鯛梅衣揚げ
壱岐牛とろろ焼き

■お造り 旬魚三種盛り

■鮓【壺】 旬魚三貫

■椀 物 甘鯛と茶蕎麦蒸し物 紅芯大根餡
野菜物

■鮓【貳】 旬魚三貫

■強肴 かます若狭 柚子味噌焼き

■鮓【参】 旬魚三貫

■止め椀 細巻き、赤出汁

■デザート 自家製アイス、季節の果物

芍薬(しゃくやく)

¥12,000-

- お凌ぎ 蕪のすり流し 煎り唐墨
- 先付け 春菊と蟹身お浸し
天然鯛梅衣揚げ
壱岐牛とろろ焼き
焼椎茸おろしポン酢掛け 一味
- お造り 旬魚四種盛り
- 鮓【壺】 旬魚三貫
- 椀 物 甘鯛と茶蕎麦蒸し物 紅芯大根餡
醤油いくら 野菜物
- 鮓【貳】 旬魚三貫
- 強 肴 鰯若狭焼き 子持ちとろろ
- 鮓【参】 旬魚三貫
- 止め椀 細巻き、赤出汁
- デザート 自家製アイス、季節の果物

※仕入れ状況により内容が変わる場合がございます。

牡丹（ぼたん）

¥14,200-

- お凌ぎ 蕪のすり流し 煎り唐墨
- 先付け 自家製唐墨
鯨の囀り金山寺味噌和え
壱岐牛とろろ焼き
蟹身捌きと春菊お浸し
焼椎茸おろしポン酢掛け 一味
- お造り 旬魚四種盛り
- 鮓【壺】 旬魚三貫
- 椀 物 甘鯛と茶蕎麦蒸し物 紅芯大根餡
松茸 野菜物
- 鮓【貳】 旬魚三貫
- 強 肴 鴨治部煮 敷き野菜
- 鮓【参】 旬魚三貫
- 止め椀 細巻き、赤出汁
- デザート 自家製アイス、季節の果物

天空鮭会席

¥18,000- (2名様以上)

- お凌ぎ 蕪のすり流し 煎り唐墨
- 先付け 自家製唐墨
鯨囀り金山寺味噌和え
壱岐牛とろろ焼き
蟹身捌きと春菊お浸し
焼椎茸おろしポン酢掛け 一味
- お造り 旬魚四種盛り
- 鮭【壱】 旬魚三貫
- 椀 物 伊勢海老具足煮
- 鮭【貳】 旬魚三貫
- 強 肴 鴨治部煮 敷野菜
- 鮭【参】 旬魚三貫
- 止め椀 細巻き、赤出汁
- デザート 自家製アイス、季節の果物

天空

¥24,000- (2名様以上)

■ お凌ぎ

蕪のすり流し 煎り唐墨

■ 先付け

自家製唐墨

鯨轉り金山寺味噌和え

壱岐牛とろろ焼き

蟹身捌きと春菊お浸し

焼椎茸おろしポン酢掛け 一味

ばちこ炙り

■ お造り

旬魚四種盛り

■ 鮓【壱】

旬魚三貫

■ 椀 物

伊勢海老具足煮

■ 鮓【貳】

旬魚三貫

■ 強 肴

鮑のバター焼き

■ 鮓【参】

旬魚三貫

■ 止め椀

細巻き、赤出汁

■ デザート

自家製アイス、季節の果物

※仕入れ状況により内容が変わる場合がございます。

鯨 DINING 天空

T E N - K Ū