

鯨 DINING 天空
TEN - K Ū



鯨ダイニング「天空」(別館)

ディナーメニュー表

菖蒲（あやめ）

¥9,500-

■お凌ぎ うすい豆のスープ 煎り唐墨

■先付け 旬魚南蛮漬け 芽蕪とろろ掛け
落の臺薄衣 ゆかり塩
うるい浸し 明太添え

■お造り 旬魚三種盛り

■鮓【壺】 旬魚三貫

■椀物 若竹煮 若芽 木の芽
道明寺餡 車海老

■鮓【式】 旬魚三貫

■強肴 太刀魚塩焼き 染おろし

■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。

芍薬(しゃくやく)

¥12,000-

- お凌ぎ うすい豆のスープ 煎り唐墨
- 先付け 旬魚南蛮漬け 芽蕪とろろ掛け
路の臺薄衣 ゆかり塩
うるい浸し イクラ添え
鴨ロース煮 マスタード添え
- お造り 旬魚四種盛り
- 鮓【壺】 旬魚三貫
- 椀物 若竹煮 若芽 木の芽
道明寺餡 鱈白子
- 鮓【式】 旬魚三貫
- 強肴 鱈西京漬け 金山寺味噌焼き
- 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

※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 うすい豆のスープ 煎り唐墨
- 先付け うるい浸し 蟹味噌添え
路の臺薄衣 ゆかり塩
鴨ロース煮 マスタード添え
鯨囀り おろしポン酢掛け
自家製唐墨 大根
- お造り 旬魚四種盛り
- 鮓【壺】 旬魚三貫
- 椀物 甘鯛酒蒸し 若芽 筍
醤油いくら
- 鮓【貳】 旬魚三貫
- 強肴 鰯腹ぼ 鱈白子照り焼き
- 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

天空鮭会席

¥18,000- (2名様以上)

- お凌ぎ うすい豆のスープ 煎り唐墨
- 先付け うるい浸し 蟹味噌添え
 落の臺薄衣 ゆかり塩
 鴨ロース煮 マスタード添え
 鯨囀り おろしポン酢掛け
 自家製唐墨 大根
- お造り 旬魚四種盛り
- 鮭【壺】 旬魚三貫
- 椀 物 伊勢海老具足煮
- 鮭【貳】 旬魚三貫
- 強 肴 鰯腹ぼ 鱈白子照り焼き
- 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 うすい豆のスープ 煎り唐墨

■ 先付け うるい浸し 蟹味噌添え
落の臺薄衣 ゆかり塩
鴨ロース煮 マスタード添え
鯨囀り おろしポン酢掛け
自家製唐墨 大根
ばちこ炙り

■ お造り 旬魚四種盛り

■ 鮓【壺】 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 野菜物

■ 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

鯨 DINING 天空

T E N - K Ū