

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

- 先付け 玉蜀黍の白和え  
地蛸柔か煮  
蓮芋子持ち和え
- お造り 旬魚三種盛り
- 鮓【壺】 旬魚三貫
- 椀物 すっぽん玉地蒸し
- 鮓【貳】 旬魚三貫
- 強肴 かます若狭とまと味噌焼き
- 鮓【参】 旬魚三貫、細巻き
- 止め椀 赤出汁
- デザート 自家製アイス、季節の果物

■先付け

玉蜀黍の白和え  
地蛸柔か煮  
蓮芋浸しイクラ添え  
しらす土佐酢おろし掛け  
敷き西海トマト

■お造り 旬魚四種盛り

■鮓【壺】 旬魚三貫

■椀物 すっぽん玉地

■鮓【式】 旬魚三貫

■強肴 いさき 時雨煮

■鮓【参】 旬魚三貫、細巻き

■止め椀 赤出汁

■デザート 自家製アイス、季節の果物

# 牡丹 (ぼたん)

¥14,200-

- 先付け 地蛸柔か煮  
蓮芋浸し蟹味噌添え  
玉蜀黍の白和え  
鯨鱈り 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 すっぽん玉地蒸し
- 鮓【貳】 旬魚三貫
- 強肴 天然鯛ゆず味噌焼き
- 鮓【参】 旬魚三貫、細巻き
- 止め椀 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。

# 天空鮭会席

¥18,000- (2名様以上)

- 先付け 地蛸柔か煮  
蓮芋浸し蟹味噌添え  
玉蜀黍の白和え  
鯨疇り 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 天然鯛ゆず味噌焼き
- 鮭【参】 旬魚三貫、細巻き
- 止め椀 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。

天空

¥24,000- (2名様以上)

■先付け 地蛸柔か煮  
蓮芋浸し蟹味噌添え  
玉蜀黍の白和え  
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

■鮨【壺】 旬魚三貫

■椀物 伊勢海老具足煮

■鮨【貳】 旬魚三貫

■強肴 鮑のバター焼き 野菜物

■鮨【参】 旬魚三貫、細巻き

■止め椀 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  T E N - K Ū 天 空