

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

■先付け 春菊と京揚げお浸し
芝海老のエスカベッシュ
焼椎茸ちりめんおろし

■お造り 旬魚三種盛り

■鮓【壺】 旬魚三貫

■椀 物 天然鯛潮仕立て

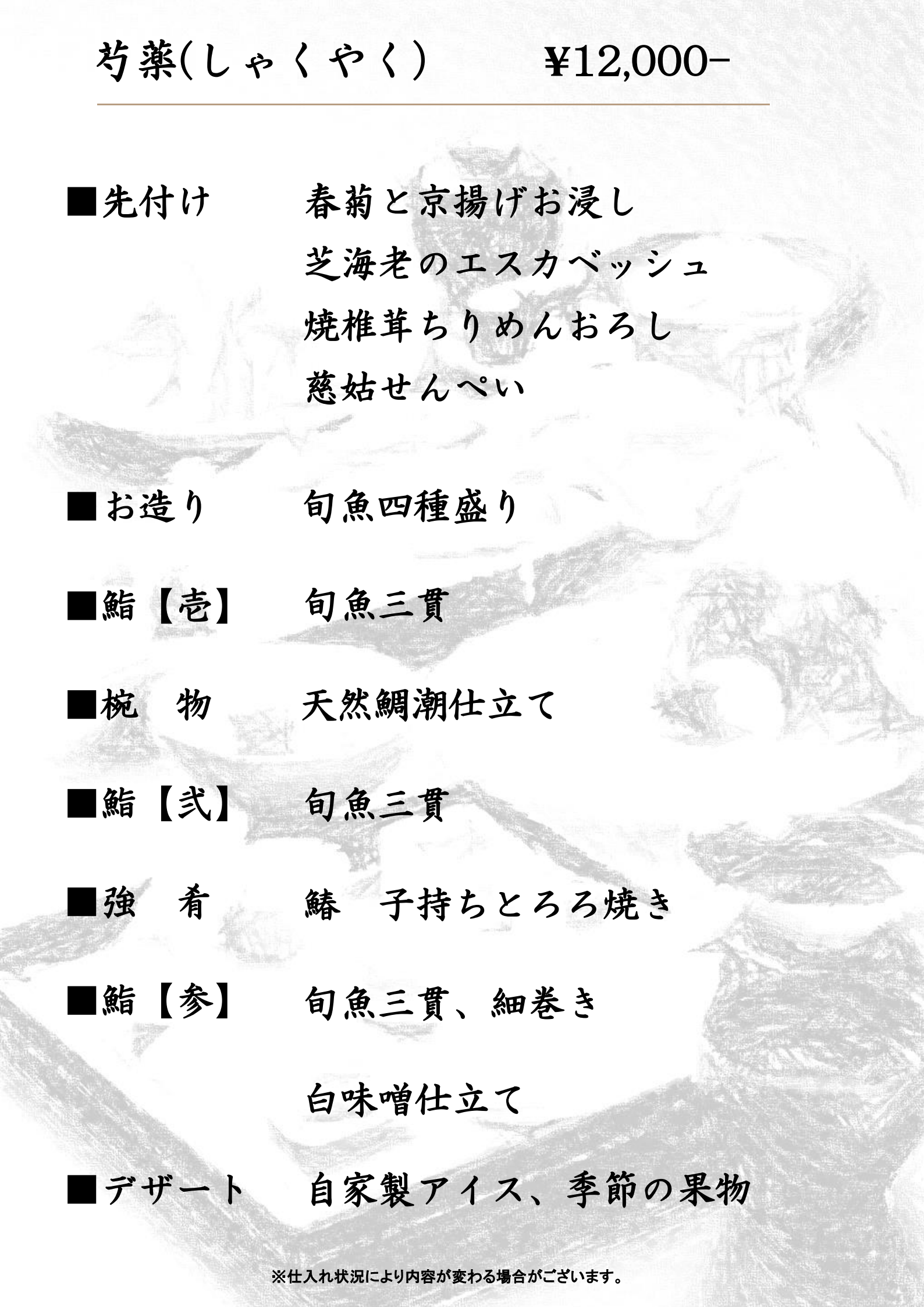
■鮓【貳】 旬魚三貫

■強 肴 かます 柚子味噌焼き

■鮓【参】 旬魚三貫、細巻き

白味噌仕立て

■デザート 自家製アイス、季節の果物

- 
- 先付け 春菊と京揚げお浸し
芝海老のエスカベッシュ
焼椎茸ちりめんおろし
慈姑せんぺい
- お造り 旬魚四種盛り
- 鮓【壺】 旬魚三貫
- 椀 物 天然鯛潮仕立て
- 鮓【貳】 旬魚三貫
- 強 肴 鰯 子持ちとろろ焼き
- 鮓【参】 旬魚三貫、細巻き
白味噌仕立て
- 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 春菊とずわい蟹のお浸し
醤油いくら 柚子皮
慈姑せんぺい
鯨嚙り おろしポン酢掛け
焼椎茸ちりめんおろし
- お造り 旬魚四種盛り
- 鮓【壺】 旬魚三貫
- 椀 物 天然鯛潮仕立て
- 鮓【貳】 旬魚三貫
- 強 肴 甘鯛 鮫肝焼き
- 鮓【参】 旬魚三貫、細巻き
白味噌仕立て
- デザート 自家製アイス、季節の果物

天空鮓会席

¥18,000- (2名様以上)

- 先付け 春菊とずわい蟹のお浸し
醤油いくら 柚子皮
慈姑せんべい
鯨轆り おろしポン酢掛け
焼椎茸 ちりめんおろし
- お造り 旬魚四種盛り
- 鮓【壺】 旬魚三貫
- 煮 物 団扇蝦の煮物
- 鮓【貳】 旬魚三貫
- 椀 物 あらかぶの味噌汁
- 鮓【参】 旬魚三貫、細巻き
- デザート 自家製アイス、季節の果物

天空

¥24,000- (2名様以上)

■先付け 春菊とずわい蟹のお浸し
醤油いくら 柚子皮
慈姑せんぺい
鯨嚙り おろしポン酢掛け
焼椎茸 ちりめんおろし
ばちこ炙り

■お造り 旬魚四種盛り

■鮓【壺】 旬魚三貫

■煮 物 伊勢海老具足煮

■鮓【貳】 旬魚三貫

■椀 物 あらかぶの味噌汁

■鮓【参】 旬魚三貫、細巻き

■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