

鯨 DINING  T E N - K Ū 天 空



鯨ダイニング「天空」(別館)

ディナーメニュー表

# 菖蒲 ¥9500

- 先付け 玉蜀黍子持ち和え  
蛸と西海トマトオイル漬け  
枝豆腐
- お造り 旬魚三種盛り
- 鮓【壺】 旬魚三貫
- 椀物 海老と蛤の玉地蒸し
- 鮓【貳】 旬魚三貫
- 強肴 鰯若狭トマトチーズ焼き
- 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

# 芍薬 ¥12000

---

- 先付け 玉蜀黍子持ち和え  
蛸と西海トマトオイル漬け  
枝豆腐  
蓮芋蟹味噌和え
- お造り 旬魚四種盛り
- 鮨【壺】 旬魚三貫
- 椀物 海老と蛤の玉地蒸し
- 鮨【貳】 旬魚三貫
- 強肴 いさき金山寺味噌焼き
- 鮨【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 ¥14200

- 先付け 鯨鱈りおろしぼん酢和え  
蛸と西海トマトオイル漬け  
蓮芋唐墨和え  
枝豆豆腐  
醤油いくら
- お造り 旬魚四種盛り
- 鮓【壺】 旬魚三貫
- 椀物 海老と蛤の玉地蒸し
- 鮓【貳】 旬魚三貫
- 強肴 虹鱒柚子味噌焼き
- 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

# 天空鮭会席 ¥18000

---

- 先付け 鯨鱈りおろしぼん酢和え  
蛸と西海トマトオイル漬け  
蓮芋唐墨和え  
枝豆腐  
醤油いくら
- お造り 旬魚四種盛り
- 鮭【壺】 旬魚三貫
- 煮物 団扇蝦の煮物
- 鮭【弐】 旬魚三貫
- 椀物 あらかぶの味噌汁
- 鮭【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 ¥24000

---

- 先付け 鯨膾りおろしぽん酢和え  
蛸と西海トマトオイル漬け  
蓮芋唐墨和え  
枝豆腐  
醤油いくら  
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

鯨 DINING 天空

T E N · K Ū