

鯨 DINING 天空

T E N - 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-

■先付け うるいと京揚げ浸し 露味噌和え  
落花生豆腐 金山寺味噌添え  
鴨ロース煮 粒マスタード添え

■お造り 旬魚三種盛り

■鮓【壺】 旬魚三貫

■椀物 蛤と海老の蒸し物

■鮓【貳】 旬魚三貫

■強肴 鱈子持ち焼き

■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 うるいと京揚げ浸し 落味噌和え  
落花生豆腐 金山寺味噌添え  
鴨ロース煮 粒マスタード添え  
刺身湯葉 土佐醤油

■お造り 旬魚四種盛り

■鮓【壺】 旬魚三貫

■椀物 蛤と海老の蒸し物

■鮓【式】 旬魚三貫

■強肴 春鱒 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

# 牡丹 (ぼたん)

¥14,200-

- 先付け 鯨鱈り おろしぼん酢和え  
落花生豆腐 金山寺味噌添え  
醤油いくら 柚子皮  
刺身湯葉 土佐醤油  
芝海老のエスカベッシュ
- お造り 旬魚四種盛り
- 鮓【壺】 旬魚三貫
- 椀物 蛤と海老の蒸し物
- 鮓【貳】 旬魚三貫
- 強肴 甘鯛 生湯葉二見焼き
- 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

¥18,000- (2名様以上)

- 先付け 鯨漕りおろしぼん酢和え  
落花生豆腐 金山寺味噌添え  
醤油いくら 柚子皮  
刺身湯葉 土佐醤油  
芝海老のエスカベッシュ
- 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

¥24,000- (2名様以上)

- 先付け 鯨膾りおろしぽん酢和え  
落花生豆腐 金山寺味噌添え  
醤油いくら 柚子皮  
刺身湯葉 土佐醤油  
芝海老のエスカベッシュ  
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  T E N · K Ū 天 空