

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 子芋胡麻味噌焼き
かますゆかり揚げ
冬瓜浸し そぼろ餡かけ

■お造り 旬魚三種盛り

■鮓【壺】 鮓三貫

■椀物 冬瓜すり流し

■鮓【貳】 鮓三貫

■強肴 伊佐木南部焼き

■鮓【参】 鮓二貫、細巻き
味噌汁

■デザート 本日のデザート

■先付け ずわい蟹と水菜
子芋胡麻味噌焼き
かますゆかり揚げ
冬瓜浸し そぼろ餡かけ

■お造り 旬魚三種盛り

■鮓【壺】 鮓三貫

■椀 物 冬瓜すり流し

■鮓【貳】 鮓三貫

■強 肴 天然鯛子持ちとろろ焼き

■鮓【参】 鮓二貫、細巻き

味噌汁

■デザート 本日のデザート

牡丹

¥14200

■先付け 鯨囃りおろしぼん酢和え
ずわい蟹と水菜
子芋胡麻味噌焼き
冬瓜浸し 醤油いくら添え
枝豆豆腐 塩雲丹添え

■お造り 旬魚四種盛り

■鮓【壺】 鮓三貫

■椀物 冬瓜すり流し

■鮓【貳】 鮓三貫

■強肴 鰻蒲焼

■鮓【参】 鮓二貫、細巻き

味噌汁

■デザート 本日のデザート

天空鮭会席

¥18000

- 先付け 鯨囃りおろしぼん酢和え
ずわい蟹と水菜
子芋胡麻味噌焼き
冬瓜浸し 醤油いくら添え
枝豆豆腐 塩雲丹添え
- お造り 旬魚四種盛り
- 鮭【壺】 鮭三貫
- 煮 物 鮑の柔らか煮
- 鮭【貳】 鮭三貫
- 椀 物 あらかぶの味噌汁
- 鮭【参】 鮭二貫、細巻き
- デザート 本日のデザート

天空

¥24000

■先付け

鯨膾りおろしぽん酢和え
ずわい蟹と水菜
子芋胡麻味噌焼き
冬瓜浸し 醤油いくら添え
枝豆豆腐 塩雲丹添え
ばちこ炙り

■お造り

旬魚四種盛り

■鮓【壺】

鮓三貫

■煮 物

伊勢海老化粧煮

■鮓【貳】

鮓三貫

■椀 物

あらかぶの味噌汁

■鮓【参】

鮓二貫、細巻き

■デザート

本日のデザート

※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