

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 うるいと京揚げ金山寺味噌添え
鴨ロース煮 粒マスタード
焼椎茸ちりめん卸し 菜の花
- 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 鱸明太玉本焼き
- 鮓【参】 旬魚三貫、細巻き
お味噌汁
- 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。

- 先付け うるいと京揚げ金山寺味噌添え
鴨ロース煮 粒マスタード
焼椎茸ちりめん卸し 菜の花
旬魚南蛮漬け
- 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 寒鰯木の芽味噌焼き
- 鮓【参】 旬魚三貫、細巻き
お味噌汁
- デザート 本日のデザート

牡丹

¥14200

- 先付け 鯨嚙りおろしぽん酢和え
鴨ロース煮 粒マスタード
醤油いくら 柚子皮
焼椎茸ちりめん卸し 菜の花
旬魚南蛮漬け
- 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 天然鯛石蓴佃煮添え
- 鮓【参】 旬魚三貫、細巻き
お味噌汁
- 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。

天空鮭会席

¥18000

- 先付け 鯨囃りおろしぼん酢和え
鴨ロース煮 粒マスタード
醤油いくら 柚子皮
焼椎茸ちりめん卸し 菜の花
旬魚南蛮漬け
- お造り 旬魚四種盛り
- 鮭【壺】 旬魚三貫
- 煮物 団扇蝦の煮物
- 鮭【貳】 旬魚三貫
- 椀物 アコウのあら汁
- 鮭【参】 旬魚三貫、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。

天空

¥24000

- 先付け 鯨囀りおろしぽん酢和え
鴨ロース煮 粒マスタード
醤油いくら 柚子皮
焼椎茸ちりめん卸し 菜の花
旬魚南蛮漬け
ばちこ炙り
- お造り 旬魚四種盛り
- 鮓【壺】 旬魚三貫
- 煮物 伊勢海老化粧煮
- 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 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