

長崎育ちの旬の食材を 卓越した技で仕上げる極上の握り



国産クラフトジンフェア

2024年6月1日(土)～8月31日(土) 種類も豊富な国産クラフトジンの中から、人気のトップ5を集めてご提供。個性的な味と香りのクラフトジンの世界をお楽しみいただけます。
お一人様 1,500円～(税・サービス料込)



長崎の旬を味わう 豪華ランチ 夏の極み会席

2024年6月1日(土)～8月31日(土)

厳選して仕入れた旬のネタを贅沢に味わう天空のランチコース。夏の美味しい魚を磨き上げた職人の技で握る、ここでしか味わえない一品をお楽しみ下さい。

【ランチ】お一人様 9,500円(税・サービス料込)

◎先付け◎炙り◎お造り◎鮨(鮨9貫・細巻き)◎蒸物◎煮物◎止め椀◎デザート

ご予約受付中 前日までの要ご予約



ディナーコース 天空

長崎が誇る豊富な海の幸を、より新鮮な状態で味わっていただける天空の鮨。その中で最も贅沢なコースがこの「天空」です。さっぱりした食感の奥に広がる豊かなコク。旬の魚と鮨職人の技の競演をご堪能いただけます。

2024年6月1日(土)～8月31日(土)

【ディナー】お一人様 24,000円(税・サービス料込)

ご予約受付中 前日までの要ご予約



天空の
一番贅沢な
コースです

九州日本酒3種 飲み比べ

2024年6月1日(土)～8月31日(土)

お一人様 2,500円(税・サービス料込)

冬場の気温が低く、日本酒造りに向いた風土である「北部九州」を中心に、各県で人気の高い日本酒3種の飲み比べです。味わいの違うそれぞれの日本酒を比べながら、天空館とともに贅沢な時間をお楽しみください。



さまざまなシーンでご利用いただける お祝い鯛付きプラン

2024年6月1日(土)～8月31日(土)

お子様のお食い初めや初節句、ご家族のお誕生日やご長寿のお祝いなどにぴったりの「お祝い鯛付き」プラン。お祝いの席を美しい景色と上質な料理で彩ります。

【ランチ】お一人様 6,600円(税・サービス料込)

【ディナー】お一人様 10,500円(税・サービス料込)

ご予約受付中 3日前までの要ご予約

特典 鮨会席+鯛の姿造り

(※2名様以上10名様以下で鯛姿造り1尾付き)



特典
お祝い
鯛付き

鯨 DINING 天空

◎ランチ 3,800円～(税・サービス料込) ◎ディナー 9,500円～(税・サービス料込)

■ランチ11:00～14:00(L.O.)、ディナー17:00～21:00(L.O.) ■店休日:毎週木曜日

■カウンター席11席 個室3室(2～6名様) 最大20名様 ■ご予約電話番号:TEL 095-864-7777(代表)

※お米は国産米を使用しています。※お食事に制限の必要がある場合もしくは食物アレルギーのあるお客様はお申し出ください。※食材の入荷状況によりメニューを変更する場合がございます。※料金は消費税・サービス料を含みます。※写真は一部イメージです。