

# 天香 ～そらのかおり～

## 営業時間

朝食 8:00～10:00(L09:30)  
夕食 17:30～21:30(L021:00)

## 店休日

水曜・木曜

## 電話予約

050-3155-3426

# 天香朝食メニュー ~Breakfast menu~

## おかゆ御膳~Porridge~

お粥~porridge~  
薬味~condiment~  
焼魚~grilled fish~  
サラダ~salad~  
お豆腐~tofu~

¥2,035

## 馳走~chiso~

ご飯~rice~  
味噌汁~miso-soup~  
焼魚~grilled fish~  
出汁巻き卵  
~Japanese style omelet~  
サラダ~salad~  
お豆腐~tofu~

¥2,200

## お子様御膳~kid's menu~

ご飯~rice~  
味噌汁~miso-soup~  
ハンバーグ~hamburger~  
出汁巻き卵  
~Japanese style  
omelet~  
サラダ~salad~  
ウインナー~wiener~

¥1,650

\*食事後にコーヒーご用意できます\*

# 天香夕食メニュー ~Dinner~

## コース料理~Course~

たまゆら  
~tamayura~

¥8,800

新鮮な地魚や自家農園野菜  
を味わえる全7品のコース。

This course is  
7 dishes.  
Taste fresh fish and  
Vegetables.

かけがえ  
~kakegae~

¥11,000

新鮮な地魚や自家農園野菜  
を味わえる全9品のコース。

This course is  
9 dishes.  
Taste fresh fish and  
Vegetables.

みやび~miyabi~

¥16,500

新鮮な地魚の造りや自家農園野菜、  
お肉を主体の贅沢な全7品のコース。

7 course degustation menu.  
fresh fish and Vegetables are grown,  
Harvested by local farmers  
This menu is mainly meat course.

1週間前までの予約制です。  
Reservation should be one week ahead.

ご注文は皆様、同じ内容でお願い致します。  
コースの内容は季節で変わります。  
アレルギーをお持ちの方はスタッフまでお伝えください。  
Please order same course.

The menu contents change in a season.  
Tell the staff about the one with allergy.

天香单品メニュー  
~A la carte menu~

小鉢料理  
~small serving~

季節菜おひたし  
~Seasonal vegetable~  
¥495

地魚南蛮漬け  
Marinated local fish  
¥715

バイ貝旨煮  
Small water snails  
¥770

もずく酢  
Mozuku with pickled  
¥770

和牛しぐれ煮  
braised Wagyu-with ginger flavor  
¥935

生湯葉  
Soy milk skin  
¥990

# 単品メニュー ~A la carte menu~

## サラダ~salad~

グリーンサラダ  
Fresh green vegetable salad  
¥935

生ハムサラダ  
Salad with parma ham  
¥1,100

地魚のカルパッチョ  
local fish carpaccio  
¥1,375

自家製ローストビーフのサラダ  
Salad with roasted beef  
¥1,650

当店のサラダは自家農園の野菜を使用しております。

The vegetables has been grown  
By local farmers.

# 単品メニュー ~A la carte menu~

自家製一夜干し  
~semi dried fish~

ほたるいか一夜干し  
dried Firefly squid  
¥825

真アジ一夜干し  
dried Horse mackerel  
¥990

いか一夜干し  
dried squid  
¥1,100~

甘鯛一夜干し  
Dried Amadai

¥1,650~

のどぐろ一夜干し  
Dried nodoguro  
¥1,980~

# 単品メニュー ~A la carte menu~

お刺身盛合わせ  
~assorted sashimi~

刺身五種盛合わせ~5 kinds of fish~

1~2人前~1-2 pax~ ￥2,200

3~4人前~3-4 pax~ ￥3,850

刺身七種盛合わせ~kind of 7 fish~

2~3人前~2-3 pax~ ￥3,850

3~5人前~3-5 pax~ ￥5,500

お寿司  
~sushi~

五種にぎり~5 kinds of fish~

￥1,650

七種にぎり~7 kinds of fish~

￥2,200

海鮮丼  
~bowl of rice topped with sashimi~  
￥1,650

※地元でとれた新鮮な魚介を使用しております※

The fish has been caught by local fishermen

# 単品メニュー ~A la carte menu~

## 肉料理 ~Meat dish~

地鶏岩塩焼き  
~grilled chicken with rock salt~

¥1,320

和牛の炙りにぎり  
~sushi with grilled wagyu~

¥1,980

和牛の石焼き  
~wagyu grilled by stone~

¥3,080

和牛フィレ肉の塩焼き  
~grilled fillet with SOLT flavor~

¥3,300

和牛ハラミのおろしポン酢  
~bavette with ponzu-sauce~

¥990

# 単品メニュー ~A la carte menu~

## 小鍋料理 ~small pot menu~

湯豆腐  
~tofu hot pot~

¥825

地鶏  
~chicken hot pot~

¥1,320

地魚  
~fish hot pot~

¥1,540

盛合わせ  
~Assorted hot pot~

¥1,650

## 揚げ物 ~Tempura~

天婦羅盛合わせ  
~ assorted tempura~

¥1,650

揚げ出し豆腐  
~deep-fried tofu with amber sauce~

¥825

# 単品メニュー ~A la carte menu~

あんかけ出汁巻き ¥1,320  
~rolled omelet with amber sauce~

出汁巻き ¥1,100  
~rolled omelet~

## 酒肴~appetizers~

このわた~sea cucumber~

¥825

へしこの炙り  
~grilled pickled mackerel~

¥935

地魚の塩雲丹和え

¥1,100

干子(ばちこ)  
~dried sea cucumber~

¥3,850

持ち帰り

お持ち帰り用太巻き~jumbo sushi roll~

¥1,430

※take away only, not available in summer

# 単品メニュー ~A la carte menu~

## 御飯~rice~

御飯セット(御飯、味噌汁、漬物)  
Rice set(rice,miso soup,pickles)

¥605

地魚雑炊~porridge with fish~

¥1,100

茶漬け~rice with dashi stock~

梅~pickled plum~	¥935
塩昆布~salt kelp~	¥880
地魚~fish~	¥990
へしこ~pickled mackerel~	¥1,100

## 麺~noodles~

蕎麦~soba noodle~  
(温、冷) (hot and cold)

¥935

竹炭うどん~udon noodle~  
(温、冷) (hot and cold)

¥935

稲庭うどん~udon noodle~  
(温、冷) (hot and cold)

¥935

# お子様メニュー ~kids menu~

キッズプレート  
~special kids plate~

¥1,980

フライドポテト  
~French fries~

¥615

唐揚げ  
~fried chicken~

¥660

キッズうどん  
~small bowl udon noodle~

¥715

アイスクリーム  
~ice cream~

¥715

# 予約コース ~reservation course~

## マルシェカニコース

会員様	~member price~ ¥25,300~
非会員様	~non-member price~ ¥30,800~

## 地カニコース

『津居山、香住、柴山、浜坂』

『Thuiyama』『Kasumi』  
『Shibayama』『Hamasaka』

会員様	~member price~ ¥36,300~
非会員様	~non-member price~ ¥41,800~

## コース内容

先付け	appetizer
サラダ	salad
カニ刺し	sashimi
焼きガニ	grilled crab
鍋	hot pot crab
雑炊	porridge
デザート	dessert

※カニコースの提供は11月の解禁日から2月末までで、  
お客様の最終入店時間は19時でお願いしております。

600~800gのサイズのカニの提供しております。

(地カニはブランドを指定出来ません。)

入荷状況により価格変動もございますのでご了承下さい。

# 予約コース ~reservation course~

てっちりコース~blowfish hot pod~

時価( current price )+tax

※入荷状況により値段の変動がございますので、  
ご了承ください。

鰯しゃぶコース~yellowtail shabu-shabu~

¥13,200

12月から3月末のみ提供致します。  
Order to December~March

丹後の地魚と味噌の鍋コース  
~Tango's fish and miso hot pod~

¥13,200

近海でとれた魚を地元の味噌を使用した鍋で  
お召し上がりください。

コースは全7品ご用意しております。  
~stew course is 7 dishes~

定休日の**三日前**までにご予約ください。

# 予約コース ~reservation course~

キノコたっぷり鍋コース  
~The variety of mushrooms  
hot pot course~

¥11,000

9月から11月末まで提供致します。  
Available in September to November

キノコの出汁たっぷりの秋の鍋コース。

和牛すき焼き~sukiyaki~  
和牛しゃぶしゃぶ~shabu-shabu~

¥13,200

和牛は1人前で180g使用致します。

コースは全6品ご用意しております。  
~6 course degustation menu~

定休日の**三日前**までにご予約ください。  
~Reservation should be 3 days ahead~