

天香

そらのかおり

～営業の御案内～

*朝 8:00～10:00(9:30ラストオーダー)

*夜 17:30～21:30(21:00ラストオーダー)

お昼に閑しましては15名様以上での「貸し切り」営業のみ事前ご予約にて承ります。
(年末年始・お盆のお昼は臨時営業致しておりますのでお電話にてお問合せ下さい。)

定休日:毎週水曜日・木曜日(祝日は営業)

席数:36席(個室/カウンター)

【料金に消費税は含まれておりません】

〒626-0225

京都府宮津市日置2686 マリントピア8号館1F

050-3155-3426

朝食

お粥御膳 ———— ￥1,850

女性にオススメ。おなかに優しい朝ごはん
(お粥・薬味・焼き魚・サラダ・お豆腐)



馳走 ———— ￥2,350

地魚を使用した量少なめで質の良い朝食
(白ご飯・味噌汁・焼き魚・出汁巻き卵・サ
ラダ・お豆腐)

お子様御膳 ———— ￥1,500

(白ご飯・味噌汁・ハンバーグ・ウインナー・
出汁巻き卵・焼き魚・サラダ)



夕食メニュー

～コース～

たまゆら ————— ¥ 8,000

新鮮な地魚・自家農園野菜を
味わえる全7品のコース
(サラダ・お造り・焼き物・鍋・肉料理・デザート)



かけがえ ————— ¥ 10,000

新鮮な地魚・自家農園野菜を
味わえる全9品のコース
(先付け・サラダ・お造り・焼き物・揚げ物(又は蒸し物)・
鍋・肉料理・デザート)

みやび ————— ¥ 15,000

新鮮な地魚のお造りや自家農園野菜
お肉を主体としたとても贅沢な全7品のコース
(先付け・お造り・焼き物・魚料理・肉料理・サラダ・お
食事・デザート)

※1週間前までの予約制となります。



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によって変わります。
アレルギーの方はスタッフまでお伝えください。

夕食メニュー

～コース～

地ガニコース ————— ¥30,000

(津居山・香住・柴山・浜坂)

コース内容: 先付け・カニ刺し・焼きガニ・鍋・雑炊・サラダ・デザート



カニコースの提供は11月解禁日から2月末までです。
お客様の最終入店は19時でお願い致します。
入荷状況により価格の変動がございます。

和牛すき焼き・しゃぶしゃぶコース ————— ¥12,000



てっちりコース ————— 時価

(※入荷状況により値段の変動がございます。)

鰯しゃぶコース ————— ¥12,000

(12月～3月末のみ提供致します。)

コースは全7品をご用意しております。
定休日の3日前までにご予約お願い致します。

単品メニュー

小鉢料理

季節菜おひたし	¥450
地魚南蛮漬け	¥650
もずく酢	¥700
和牛しぐれ煮	¥850
生湯葉	¥900



サラダ



グリーンサラダ	¥850
生ハムサラダ	¥1,000
地魚カルパッチョ	¥1,250
自家製ローストビーフのサラダ	¥1,500

当店のサラダは自家農園野菜を使用しております

自家製一夜干し

ホタルイカー一夜干し	¥750
イカー一夜干し	¥1,100～
真アジー一夜干し	¥1,000
甘鯛一夜干し	¥3,000～
のどぐろ一夜干し	¥2,500～



単品メニュー

肉料理



地鶏岩塩焼き	¥1,200
和牛の炙りにぎり	¥1,800
和牛の石焼き	¥2,800
和牛フィレ肉の塩焼き	¥3,000
和牛ハラミのおろしポン酢	¥900

小鍋料理

湯豆腐	¥750
地鶏	¥1,200
地魚	¥1,400
盛り合わせ	¥1,500



揚げ物・玉子料理



天ぷら盛り合せ	¥1,500
揚げ出し豆腐	¥750
出汁巻き	¥1,000
あんかけ出汁巻き	¥1,200

単品メニュー

酒肴



このわた	¥750
(ナマコの内臓の塩辛)	
へしこの炙り	¥850
(サバのぬか漬け)	
地魚の塩雲丹和え	¥1,000
ばちこ	¥3,500
(ナマコの内臓を干したもの)	

お子様メニュー

キッズプレート	¥1,800
フライドポテト	¥550
唐揚げ	¥600
キッズうどん	¥650



アイスクリーム	¥650
---------	------

お刺身盛り合わせ

刺身五種盛合せ

1~2人前	¥2,000
3~4人前	¥3,500



刺身七種盛合せ

2~3人前	¥3,500
3~5人前	¥5,000



お寿司・丼

五種にぎり	¥1,500
七種にぎり	¥2,000
海鮮丼	¥1,500



単品メニュー

ご飯類

ご飯セット	¥550
(白ご飯・味噌汁・漬物)	
地魚雑炊	¥1,000
お茶漬け	
・梅	¥850
・塩昆布	¥800
・地魚	¥900
・へしこ	¥1,000

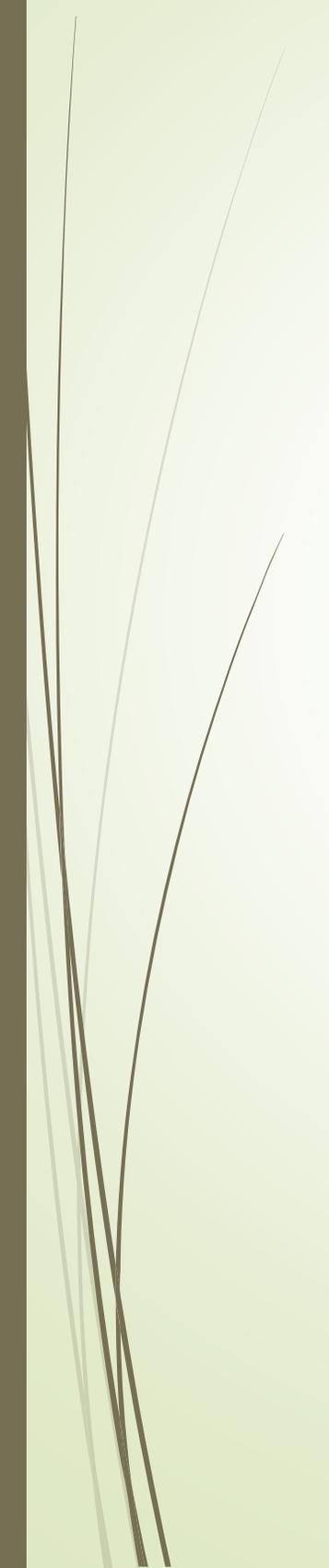
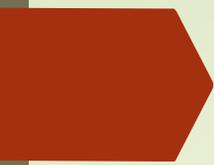


麺類



蕎麦	¥850
竹炭うどん	¥850
稲庭うどん	¥850

各種麺類は温かいもの・冷たいものがあります。



お飲み物

ソフトドリンク

・ オレンジジュース	¥ 600
・ リンゴジュース	¥ 600
・ ウーロン茶	¥ 550
・ ジンジャーエール(甘口・辛口)	¥ 550
・ カルピス	¥ 500
・ ミックスジュース	¥ 800
・ オーガニックコーラ	¥ 850
~GALVANINA BIO COLA~	
・ ブラッドオレンジ	¥ 850
~GALVANINA ARANCIAT ROSSA~	
・ ボトルグリーン	¥ 750
(ザクロ&エルダーフラワー)	
・ ボトルグリーン	¥ 750
(レモングラス&ジンジャー)	

すべて税別価格となります。

ビール

* 生ビール

- ・ キリン ハートランド ￥700

* 瓶ビール

- ・ 京都クラシック ￥800
- ・ キリン ハートランド ￥650
- ・ アサヒスーパードライ ￥600

* ノンアルコールビール

- ・ キリン零一 ￥450

すべて税別価格となります。

日本酒

1合入り(180ml)

(冷酒)

- ・純米大吟醸 白杉酒造 丹後のヒカリ ￥950
- ・純米酒(赤米酒) 向井酒造 伊根満開 ￥1,100
- ・吟醸酒 旭日酒造 久保田千寿 ￥1,300
- ・純米大吟醸 木下酒造 玉川純米大吟醸 ￥1,700
- ・純米大吟醸 ハクレイ酒造 香田35度磨き ￥2,200
- ・熟成種 竹野酒造 ガラシヤの里 ￥1,100

(熱燗)

- ・竹野酒造 弥栄鶴 上撰 ￥850
- ・木下酒造 玉川 山麩純米酒 やんわり ￥850
- ・月桂冠 京山水 ￥850

すべて税別価格となります。

焼酎

* 茅焼酎

- ・ 三岳(鹿児島) ￥750
- ・ 富乃宝山(鹿児島) ￥800
- ・ なかむら(鹿児島) ￥900
- ・ 魔王(鹿児島) ￥1,700

* 麦焼酎

- ・ 赤閻魔(大分) ￥850
- ・ 壱岐 スーパードライ(長崎) ￥900
- ・ 百年の孤独(宮崎) ￥2,000

* 米焼酎

- ・ ねっか(福島) ￥800
- ・ 豊永蔵(熊本) ￥900

すべて税別価格となります。

梅酒

- ・ 若狭美水 ￥850
(ロック・水割り・ソーダ割)
- ・ BENICHU(38° 20° 19°) ￥900
(ロック・水割り・ソーダ割)

ウイスキー

- ・ マルスモルテージ 越百 ￥800
- ・ グレンリベット～The Glenlivet～ ￥900
- ・ AMAHAGAN ￥1,800

すべて税別価格となります。

ワイン

* 天橋立ワイン(赤)

¥2,500

京都産の赤ワイン用ブドウ(セイベル13053)を主体にヤマソービニオンをブレンドした甘口の赤ワイン。

セイベル13053のフルーティーな味わいとヤマソービニオンのほのかなヤマブドウの香りとカネベルの持つ豊かな風味が調和した果実味あふれる甘口赤ワイン。

* ナイヤガラ(白)

¥2,000

生食用ぶどうのナイヤガラを使用した白ワインの甘口。

トロピカルでフルーティーな香りとさっぱりした甘さが大人気のワイン。食前酒やデザートワインとしてもお楽しみ頂けます。

* 天香赤ワイン

¥3,500

凝縮された果実感があり、フランボワーズやアセロラのようなフルーティーな酸味があり後味に果実由来の甘みを感じられる。ライトに飲みやすく、和食で楽しんで頂きたいハウスワイン。

* 天香白ワイン

¥3,500

切れの良い軽快な酸味と心地よいボディ感を備え爽やかな香りが特徴のハウスワイン。魚介類全般やお醤油を使用した料理と相性が良い。

* グラスワイン

¥1,000

すべて税別価格となります。

赤ワイン

*ドゥルトヌメロ・アンルーージュ
(ミディアムボディ、フランス)

¥4,600

深みのある美しいガーネット色。赤や黒のラズベリー系果実の鮮烈なアロマに、スパイシーで繊細なトーストの香りが魅力的。芳醇でアロマティック。しっかりとした骨格が感じられ、丸みのある心地よいタンニンのバランスが素晴らしく深みのある味わい。余韻は長くほのかかなオークの香りが上品な印象。

*シャトーレイソン
(フルボディ、フランス)

¥7,200

深みのある鮮やかなルビー色。華やかに広がる果実のフレッシュなアロマに、リコリスやスパイスのほのかかな香り。口に含むと丸みのある、なめらかなタンニンが心地よくしっかりとした骨格が感じられる。フレッシュな果実感が魅力的でオーク香との一体感による調和のとれたバランスの良いワイン。

*マーカム・メルロー
(フルボディ、アメリカ)

¥10,000

濃いルビー色。チェリーコーラを思わせるアロマにブラックペッパーや景巻の香りがアクセントアクセントに感じられる。オーク樽熟成由来のヴァニラ、ローストナッツ、キャラメルのフレーバーが、リッチなチェリーの香味と調和したエレガントなワイン。

白ワイン

* グラスマウンテン シャルドネ

¥ 4,600

(辛口・アメリカ)

ゴールドエイターの色味を持ち、ハニーサックルの花ピーチやパイナップルなどのフレッシュな果実香に樽由来のタヒチ産ヴァニラが感じられます。リンゴの味わいにミネラル間のアクセント。クリーミーでバランスの取れたワインでフィニッシュはスモーキーな樽由来のトースト香が感じられる。

* ドメーヌ・ロン・デパギ シャブリ・プルミエ・クリュ・レ・ヴァイヨン

¥ 9,000

(辛口、フランス)

ほのかなオークの香りとフレッシュな果実香とともに感じられる。繊細な花の香りが魅力的。しっかりとした骨格。豊かなミネラル感があり、バランスの良いワイン。

* ドメーヌ・ロン・デパギ シャブリ・グラン・クリュ ムトンヌ

¥ 18,000

(辛口、フランス)

ピーチやネクタリンを思わせる熟した果実の香りを中心に、ほのかに柑橘系の香り、ジャスミンやスミレを思わせる花の香りが感じられる。口中はふくよかで、テロワール由来のミネラル感が際立つ。

白ワイン

* シャトラー レイノン ブラン

(辛口、フランス)

¥ 6,800

グレープフルーツや白桃のフレッシュのアロマに、ミネラルやスモーキーなヒントが感じられる。エレガントなスタイルの辛口白ワイン。数年後の熟成も期待できるポテンシャルを持っている。

* ロバート・モンダヴィ ナパヴァレー フェメプラン

(辛口、アメリカ)

¥ 8,000

革新的なソーヴィニヨン・ブランのスタイルを生み出したロバートモンダヴィによるフレッシュさの中に、リッチな果実感が折り重なるように感じられるワイン。レモン、オレンジ、熟成した白桃やグァバの香りに、単にニュアンスも感じられる。

* シャトー・メルシャン 北信シャルドネ

RGC 千曲川左岸収穫(白、日本)

¥ 12,000

よく熟したパイナップルやアプリコット、ネクタリンのほか、暖かい地方の柑橘系の香りヴァニラや焙煎したコーヒー、アーモンドなどの香りが豊かに調和する。程よい酸味と豊かな果実味が口中にバランスよく広がる。

* シャトー・メルシャン 甲州きいろ香

(辛口、日本)

¥ 7,800

柚子・カボス・スタチといった和柑橘系の香りやグレープフルーツ・ライムを想起させるさわやかな柑橘の香りが豊かに感じられる。さわやかな酸味とミネラル感が口中に広がる。

スパークリングワイン

- * アナ・デ・コドーニュ(辛口、スペイン) ￥6,000
パイナップルのような南国系のフルーツのニュアンス、引き続きシトラスやグレープフルーツを思わせる柑橘類の香り。口に含むとクリーミーでなめらかな口当たりとともにさまざまな要素がバランスよく広がる。
- * ヴーヴクリコ イエローラベル ブリュット (辛口、フランス) ￥8,500
華やかで辛口のイエローラベルは強く心地よい香りが繊細でフレッシュ。辛口ながら果実とブリオシュのようにほのかな甘みのある香りを感じられる。
- * シャンパーニュ・グルエ・ブリュット・セレクション (辛口、フランス) ￥10,000
パイ生地香の後、白い花や白桃そして微かにトリュフやミントを感じる豊かで複雑な香り。繊細な泡立ちで、口中はふくよかでフレッシュかつリッチ。長く続くアフターテイスト。まさに『心地よい』と言える辛口シャンパーニュ
- * モエ・エ・シャンドン ロゼ アンペリアル (フランス) ￥15,000
グラマラスで誘惑的なシャンパン。フルーティで野イチゴのような香りが強く、新鮮で生き生きとした果実味がはっきり出ているのど越しは柔らかい。個性の強い料理にもよく合う。
- * ドン・ペリニオン ロゼ (フランス) ￥60,000
グアバとカレーリーフのトロピカルな香りが、完熟した果実の風味と果皮のクラッシュな香りの中で溶け合いカカオとトーストしたスパイス香が全体を完成させます。味わいは刺激的な力強さを内包しており、芳醇さが高まるにつれ引き締まり骨格が際立ち肉感的。口の中に残る余韻は傑出したものがあり、リコリスやブラッドオレンジの苦味。