

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

ア・ラ・カルト
Small Serving À la carte

NO.		<u>お値段/¥Price</u>
1	和牛のしぐれ煮 温玉のせ <i>Wagyu Beef Simmered in Sweet Soy Sauce with a Soft-Boiled Egg</i>	2,640
2	もずく酢 <i>Mozuku' Seaweed with Vinegar Dressing</i>	770
3	 地魚の南蛮漬 <i>Local Fish Marinated in Sweet Vinegar & Vegetables</i>	980
4	 まぐろの山かけ <i>Tuna Sashimi with Grated Japanese Yam</i>	1,210
5	クリームチーズの味噌漬け カナッペ風 <i>Miso'-Marinated Cream Cheese Canapé</i>	1,580
6	いくら醤油漬け <i>Soy-Marinated Salmon Roe with Grated Japanese Yam</i>	1,860
7	このわた <i>Salted Sea Cucumber Intestines *Goes well with Sake.</i>	1,860
8	からすみ大根 <i>Karasumi' Dried Mullet Roe with Daikon Radish</i>	3,200
9	地元産へしこ（さばの糠漬け）の炙り <i>Local Delicacy 'Heshiko' Mackerel Roasted</i>	1,210
10	京鴨ロース <i>Slow-Cooked Kyoto Duck in Red Wine Sauce</i>	2,640
11	美山の汲み上げ豆腐 食べるラー油のせ <i>Freshly Scooped Tofu from 'Miyama' with Chili Oil</i>	880
12	まぐろと干し椎茸と昆布のしぐれ煮 <i>Tuna, Dried Shiitake Mushrooms & 'Kombu' Simmered in Sweet Soy Sauce</i>	990
13	いぶりがっこ クリームチーズ <i>Smoked Daikon Radish with Cream Cheese</i>	1,210

*すべて消費税込みのお値段です/All prices included 10% Tax

その日のおすすめの魚料理と季節の土鍋釜めし

Chef's Daily Fresh Fish Selection & Seasonal Clay Pot Rice

NO.

—お値段は'おすすめ'をご参照ください—

Please see today's specials for prices

- | | | |
|---|--|-------|
| 1 | その日のおすすめ鮮魚の塩焼
<i>Salt-Grilled Fresh Fish of the Day</i> | |
| 2 | その日のおすすめ鮮魚のムニエル ソース掛け
<i>Pan-Seared Fresh Fish of the Day with Chef's Special Sauce</i> | |
| 3 | その日のおすすめ鮮魚の西京焼き
<i>'Saikyo-Miso' (White Sweet Miso) Grilled Fresh Fish of the Day</i> | 990 |
| 4 | その日のおすすめ鮮魚の照り焼き
<i>Fresh Fish of the Day with Teriyaki Sauce</i> | 2,200 |
| 5 | その日のおすすめ鮮魚の煮付け
<i>Simmered Fresh Fish of the Day</i> | 1,100 |
| 6 | その日のおすすめ鮮魚のかま 塩焼き又は煮付け
<i>Fresh Fish Collar of the Day- Grilled with Salt or Simmered in Sweet Soy Sauce</i> | 990 |
| 7 | その日のおすすめ鮮魚のカダイフ揚げ 究極のちり酢
<i>Crispy Kadaif-Wrapped Fresh Fish of the Day with Signature Chili-Citrus Sauce</i> | 880 |
| 8 | 季節の土鍋釜めし 3～4人前
Seasonal Clay Pot Rice — Serves 3-4
* 釜めしはご注文から50分程度かかります。
<i>Clay Pot Rice takes approximately 50 minutes to prepare.</i> | |

魚の焼物・煮物・揚げ物

FISH : Grilled, Simmered or Deep-Fried

NO.		お値段/¥Price
1	ほたるいかの干物 <i>Semi-Dried Firefly Squid 'Hotaru-ika'</i>	880
2	真あじの干物 <i>Grilled Semi-Dried Spanish Mackerel</i>	990
3	いかの姿干し <i>Whole Dried Squid, Grilled</i>	2,530
4	 炭火浜焼き（活さざえ、活踊り鮑、帆立貝 各2個） <i>Charcoal-Grilled 'Hamayaki' Seafood</i> —Live Turban Shells, Live Abalone & Scallops— 2 Pieces Each	6,800
5	さざえの壺焼き <i>Grilled Turban Shell</i>	1,280
6	世界一おいしい海老塩焼2本 <i>Our Signature Salt-Grilled Shrimp— 2 shrimp</i>	1,680
7	あわび バター焼き <i>Butter-Grilled Abalone</i>	2,980
8	 ほたてとアスパラガス バター焼き <i>Butter-Grilled Scallops and Asparagus</i>	時価 Market Price
9	 鯛のあら炊き <i>Simmered Sea Bream 'Ara' Head and Borne</i>	1,860
10	あさりの酒蒸し <i>'Sake'-Steamed Clams</i>	1,860
11	世界一おいしい海老フライ 自家製らっきょのタルタルソース <i>Our Signature Deep-Fried Shrimps- House-Made Pickled Shallot Tartar Sauce</i>	2,320
12	世界一おいしい海老フライ コーンフレーク揚げ ちり酢 <i>Our Signature Cornflake-Crusted Fried Shrimp with Chili-Citrus Sauce</i>	2,640
13	宮津の黒ちくわ 天ぷら <i>Tempura 'Miyazu' Local Sardine Fish Cake</i>	880
14	海老と地魚と季節野菜の天婦羅 おまかせ盛合せ <i>Assorted Shrimp, Local Fish & Seasonal Vegetable Tempura-'OMAKASE'</i>	2,800

*すべて消費税込みのお値段です/All prices included 10% Tax

お肉と野菜

MEAT & VEGE. : Grilled, Simmered & Deep Fried

NO.		お値段/¥Price
1	 鶏の唐揚げ <i>Japanese Fried Chicken 'KARA-AGEH'</i>	980
2	手羽元 黒胡椒揚げ <i>Deep-Fried Chicken Drumsticks with Black Pepper</i>	980
3	播州地鶏の塩焼き <i>Salt-Grilled 'Banshu' Chicken</i>	2,400
4	豚 梅角煮 <i>Slow-Braised Pork Belly with Japanese 'Ume' Plum</i>	2,420
5	牛すじとこんにゃくのどて煮 <i>Slow-Braised Beef Tendon & Konjac in Miso Sauce</i>	1,210
6	 和牛の石焼 A5ランク <i>The Finest A5-Rank Wagyu Beef, Stone-Grilled</i>	8,800
7	 黒毛和牛サーロインステーキ 300g <i>Premium Japanese Black Wagyu Sirloin Steak – 300g</i>	21,000
8	黒毛和牛ヒレステーキ 150g <i>Premium Japanese Black Wagyu Tenderloin Steak—150g</i>	21,000
9	フライド・ポテト <i>French Fries</i>	820
10	 季節野菜の焚き合わせ <i>Assorted Seasonal Vegetables Simmered in 'DASHI'</i>	1,680
11	 揚げ出し豆腐 <i>Deep-Fried 'Tofu' in 'DASHI' Broth</i>	980

*すべて消費税込みのお値段です/All prices included 10% Tax

小鍋料理 Small Hot Pot

NO.		お値段/¥Price
1	 丹後名物 ぶりのしゃぶしゃぶ 'SHABU-SHABU 'of Local Amberjack TANGO LOCAL SPECIALITY	2,640
2	地魚と播州地鶏の寄せ鍋 Mix of Local Fish and Chicken, Seasonal Vegetables	2,640
3	 黒毛和牛のしゃぶしゃぶ Wagyu Beef and Seasonal Vegetables SHABUSHABU	5,500
4	湯豆腐 TOFU in Bonito & Kelp Stock	1,320
5	だし巻き プレーン Original Rolled Omelet	1,320
6	だし巻き ねぎ Rolled Omelet with Green Onion	1,430
7	だし巻き 餡掛け Rolled Omelet smothered with Thick Starchy Sauce	1,650
8	オムレツ 味噌漬けクリームチーズ入り トマトソース Miso-Marinated Cream Cheese Omelet with Tomato Sauce	2,420
9	えのきと豆腐の冷温サラダ 'Enoki' Mushroom & Tofu Cold & Warm Salad	1,380
10	シーザー・サラダ Caeser Salad	1,210
11	グリーン・サラダ Green Salad	1,210
12	ロースト・ビーフ・サラダ Roast Beef Salad	2,980

*すべて消費税込みのお値段です/All prices included 10% Tax

麺とご飯もの Rice Dishes / Noodles

NO.		お値段/¥Price
1	 丹後のお宝 海鮮丼 <i>Rice Bowl with Assorted Local Fish Sashimi on top</i>	2,400
2	サーモンといくらの丼 <i>Rice Bowl with Salmon Sashimi & Salmon Roe on top</i>	2,800
3	まぐろ漬け丼 <i>Rice Bowl with Wild Tuna & Grated Yam on top</i>	2,640
4	穴子の箱ずし <i>Pressed Sushi with Grilled Conger Eel</i>	2,420
5	お茶漬け <i>Rice with 'Dashi' Stock poured on top</i>	
	a. 鯛 / with Sea Bream	1,680
	 ヘシコ / with Local Delicacy 'HESHIKO'	1,460
	 梅干し / with Pickled Plum	940
	d. まぐろしぐれ / with Tuna Simmered in Sweet Soy Sauce	1,280
	e. 塩昆布 / with Dried 'WAKAME' Kelp	880
7	ごはんセット（白米、味噌汁、漬物） <i>Rice Set (Steamed Rice, Miso Soup and Pickled Vege.)</i>	605
8	稲庭うどん（温・冷） <i>INANIWA' Udon Noodles (Hot/Cold)</i>	980
9	竹炭うどん（温・冷） <i>UDON Noodle with Bamboo Charcoal (Hot/Cold)</i>	980
10	そば（温・冷） <i>SOBA' Buckwheat Noodles</i>	980
11	キッズうどん <i>UDON Noodle in small portion for kids</i>	550
12	キッズ・プレート（ハンバーグ、えびフライ、鶏唐揚げ、チキンライス） <i>Kid's Plate—Hamburger Steak, Fried Shrimp, Fried Chicken, Chicken Rice</i>	要予約 2,460

*Reservation Required

*すべて消費税込みのお値段です/All prices included 10% Tax

デザート Ice Cream

NO.		お値段/¥Price
1	 久美浜 'SORA' のアイスクリーム <i>Jersey Milk Ice Cream 'Local Made'</i> a. ミルク / Original b. チョコレート / Chocolate c. 抹茶 / Green Tea	各/each 770
2	 自家製パannaコッタ 季節のフルーツ添え <i>Homemade Panna Cotta with Seasonal Fruits</i>	1,320
3	 珈琲わらび餅 <i>Coffee 'Warabi Mochi' (Blacken Starch Jelly)</i>	990
4	 賞味期限10分の葛切り 和三盆の黒蜜 <i>Fresh Kuzukiri with Wasanbon Brown Sugar Syrup</i> — Best Enjoyed within 10 minutes!	2,400
5	 季節のフルーツ盛り <i>Seasonal Fresh Fruit Platter</i>	時価 Market Price

ご朝食 Breakfast

NO.		<u>お値段/¥Price</u>
1	おかゆ御膳 <i>Rice Porridge Set</i> お粥・焼魚・豆腐・薬味・サラダ <i>Rice Porridge, Grilled Fish, Tofu, Condiment, Salad</i>	2,530
2	馳走 <i>Special Breakfast Set</i> ご飯・焼魚・出汁巻き玉子・豆腐・漬物・サラダ <i>Steamed Rice, Miso Soup, Grilled Fish, Tofu, Rolled Omelet, Pickles and Salad</i>	2,750
3	コーヒー 又は 紅茶 <i>Coffee or Tea</i>	495
4	お子様御膳 <i>Kid's Breakfast Set</i> ご飯・味噌汁・ハンバーグ・出汁巻き玉子 ウインナー・サラダ <i>Steamed Rice, Miso Soup, Hamburger Steak, Rolled Omelet, Sausage and Salad</i>	2,250

食物アレルギーをお持ちの方は、事前にスタッフまでお伝え下さい。

If you have a food allergy, please inform us in advance.

ディナー・コース

Diner Course

NO.

お値段/¥Price

1 季節のおまかせ 9 品のコース

'Omakase' Chef's Special 9-Dishes

新鮮な地魚と契約農家さんの野菜が味わえる全 9 品のコース

A full course of 9-dishes featuring fresh local fish

and fresh vegetables from our partner farmer.

16,500

2 季節のおまかせ 7 品のコース

'Omakase' Chef's Special 7-Dishes

新鮮な地魚と契約農家さんの野菜が味わえる全 7 品のコース

A full course of 7-dishes featuring fresh local fish

and fresh vegetables from our partner farmer.

11,000

*コースのご注文は、2 日前までにご予約をお願い致します。

*コースのご注文は、皆様同じ内容でお願い致します。

*コースの内容は、季節や入荷状況によって変わります。

*食物アレルギーをお持ちの方は、事前にスタッフまでお伝え下さい。

**Course Menu reservations must be made at least*

two days in advance.

**For orders of a course for two or more guests, please have*

everyone order the same course.

**The course content varies depending on the season or availability.*

**If you have a food allergy, please inform us in advance.*

乞うご期待 / Stay Tuned

かにのコース

Winter Feast in TANGO region 'Premium Crab Course'

11月解禁日から2月末頃迄 / From the Nov. Ban Date to the end of Feb.

NO.

お値段/¥Price

1 🍗 地蟹コース 津居山・香住・柴山・浜坂

Winter Feast 'Brand' Crab from nearby Fishing Ports

先付・サラダ・かに刺し・焼がに・鍋・雑炊・デザートフルコース

A full course of Premium Crab:

Appetizer, Salad, Sashimi, Grilled, Hot Pot, Crab Porridge and Dessert

お一人様	/	per person	
会 員 様	/	Member Price	44,000
非会員様	/	Non-Member Price	50,000

*かにの水揚げ港のブランドはご指定いただけません。

*定休日の3日前までにご予約下さい。定休日：毎週水・木曜日

*最終入店時刻を19時でお願いしております。

*800g程度の蟹を提供しておりますが、入荷状況により価格変動がございます。

*食物アレルギーをお持ちの方は、事前にスタッフまでお伝え下さい。

**Please make a reservation at least prior to the regular Closed On.*

Closed on Wednesday and Thursdays. The last order time is 19:00.

** Price varies depending on availability.*

**If you have a food allergy, please inform us in advance.*

*すべて消費税込みのお値段です/All prices included 10% VAT

和牛のコース料理

Wagyu Beef Course

NO.

お値段/¥Price

1	すきやき 又は しゃぶしゃぶ "Wagyu Beef" Sukiyaki or Shabu-Shabu	お一人様/per person 16,500
---	--	---------------------------

お一人様 180gのお肉を提供致します。

全6品のコースです。

We serve 6-dishes for a course. The Quantity of meat per serving is 180g.

*定休日の3日前までにご予約下さい。定休日：毎週水・木曜日

*食物アレルギーをお持ちの方は、事前にスタッフまでお伝え下さい。

**Please make a reservation at least prior to the regular Closed On.*

Closed on Wednesday and Thursdays.

**If you have a food allergy, please inform us in advance.*

乞うご期待 / Stay Tuned

ぶりしゃぶのコース

Winter Feast in TANGO region 'Shabu-Shabu Amberjack Course'

12月から3月末頃迄 / From the begging of December to the end of March

NO.

お値段/¥Price

1 鰯しゃぶコース

'Shabu-Shabu' of Amberjack Course

お一人様/per person 16,500

鰯しゃぶは、丹後が発祥の地です。

伊根町が日本3大ぶり漁場と言われており、その品質は
大昔から評価を受けてきました。

脂の乗ったこの鰯を、さっぱりとしゃぶしゃぶでどうぞ。

**Amberjack 'SHABU-SHABU' is originated in TANGO region.*

*'INÉ' Town is known as one of the three major yellowtail market
in Japan and its quality has been highly regarded since ancient
time. Please enjoy this fatty Amberjack in Shabu-Shabu dish.*

*定休日の3日前までにご予約下さい。定休日：毎週水・木曜日

*食物アレルギーをお持ちの方は、事前にスタッフまでお伝え下さい。

**Please make a reservation at least prior to the regular Closed On.*

Closed on Wednesday and Thursdays.

**If you have a food allergy, please inform us in advance.*