



天香

そらのかおり

お料理メニュー



表記料金に消費税は含まれておりません

天香のこだわり

～身体に優しい天然食材～



*塩

手作りの間人産鬼海老の塩や丹後産天然塩、フランス、南アメリカ、バリ島・ポルトガルなど各国のプレミアムソルトをお料理に合わせて使い分けます。



*お米

丹後産コシヒカリと古代米をオリジナルブレンドした、身体に優しい健康米です。



*自家農園野菜

天香専用の自家農園では土壌からこだわった完全無農薬野菜。約50種類の農園野菜は一般に流通しない珍しい物から、栄養や美容効果の大きい野菜も食べる事が出来ます。



*イケス (丹後の地魚)

丹後全域10の漁港より、自ら厳選して仕入れる天然魚介類。時には地元でも流通しない、超レア級の魚も積極的に扱います。



*有機栽培 小麦・全粒粉

農薬を使わずに育てた有機の小麦や全粒粉を但馬の農家さんより頂いております。また保温効果の高い、てんさい糖など、身体に良い粉類を使っております。



*伊根の玉子

自然豊かな山から湧き出る山水を飲んで元気いっぱい鶏が産んだ、こだわり新鮮卵。レモン色の卵黄が濃厚です。



*牛乳・バター・フレッシュチーズ

丹後ジャージー牧場で作られた手作りのバターとチーズは毎朝搾りたてのミルクを贅沢に使い、とても濃厚でクリーミーです。

【朝膳】

健康になる朝食

一、朝餉（あさげ）

一八五〇円

おなかに優しい朝ごはん

一、おかゆ御膳

女性にすすすめ

一八五〇円

量少なめで質の良い朝食

一、馳走（ちそう）

二三五〇円

朝の献立

*食後に「有機栽培コーヒー」又は「ハーブティー」をどうぞ

お昼の献立

【懐石コース】

一、そら

そらのかおり懐石

五〇〇〇円

一、なごみ

ランチ特別懐石

二三五〇円

*アレルギーやお嫌いな食材がある場合は事前にお申し出下さい
*ご注文は皆様、同じコースでお願い致します

お昼の献立

【オーナー様専用メニュー】

- ・松華堂 〳二段のお重風お弁当〳

(ひと口小鉢4種、お刺身、焼物、揚物、農園サラダ、ご飯、お漬物、味噌汁)

子鍋付 二五〇〇円

- ・地魚のにぎり寿司定食

(農園サラダ・小鉢・地魚のにぎり寿司七貫・お漬物・味噌汁)

二五〇〇円

- ・地魚のお刺身とミニ天ぷら定食

(農園サラダ・小鉢・地魚のお刺身五種・ミニ天ぷら・お漬物・味噌汁)

二三五〇円

- ・金賞和牛の牛丼セット

(農園サラダ・小鉢・金賞和牛の牛丼・お漬物・味噌汁)

一八五〇円

- ・地魚の海鮮丼セット

(小鉢・地魚の海鮮丼・地魚の子鍋・お漬物・味噌汁)

子鍋付 一八五〇円

- ・おそばとミニ天ぷら定食

(農園サラダ・小鉢・和そば・ミニ天ぷら・ごはん・お漬物・味噌汁)

一五〇〇円

《ご提供についてのごお願い》

懐石コースと専用メニューのお料理は一緒にご提供が出来ません

夜の献立

【懐石コース】

一、かけがえ

天香の美食懐石

一〇〇〇〇円

一、たまゆら

デイナー特別懐石

八〇〇〇円

*アレルギーやお嫌いな食材がある場合は事前にお申し出下さい
*ご注文は皆様、同じコースでお願い致します

夜の単品

【子鉢一品】

季節菜のおひたし

四五〇円

あらめ（海藻）煮物

五五〇円

地魚南蛮漬け

六五〇円

宮津産 ばい貝磯煮

七〇〇円

間人産 もずく酢

七〇〇円

金賞和牛しぐれ煮

八五〇円

生湯葉

九〇〇円

おまかせ小鉢 三種盛合

一〇〇〇円

夜の単品

【酒肴一品】

かに内子のしおから (季節限定)

六五〇円

かに外子の醤油漬 (季節限定)

七五〇円

このわた

七五〇円

へしこの炙り

八五〇円

とらふぐ卵巣の炙り

一二〇〇円

このわたとたこの石焼き (季節限定)

一五〇〇円

干子 (ばちこ)

三五〇〇円

酒肴 三種盛合

一五〇〇円

夜の単品

自家農園の無農薬野菜

生ハムサラダ

一〇〇〇円

地魚のカルパッチョ

一二五〇円

自家製ローストビーフ

一五〇〇円

丹後の自然牧場より

手作りレーズンバター

五五〇円

フレッシュチーズ盛合せ

七五〇円

自家製スモークバターとバケツト

七五〇円

カチヨカバロのソテー

一二〇〇円

※イタリア産サルバーニョとプレミアムソルトを使用

天香 Photo Gallery



丹後天然岩牡蠣のコンフィ
白ワインジュレ



イベリコ豚の熟成生ハムと
農園トマトのカプレーゼ



間人産毛ガニのパスタ



宮津産のどぐろのソテー
ふぐの白子ソース



地ガニのアクアパッツァ



地鶏のソテー
パンプキンのクリームソース



地魚のポワレ
丹後産チーズのホワイトソース



間人産赤うにの軍艦
(山盛り)

天香 Photo Gallery



宮津産天然とらふぐ てっさ



伊根産寒ブリのしゃぶしゃぶ



熟成但馬牛のステーキ
フランス産のペリゴール・トリュフ



当店名物
自家製 間人産鬼海老の塩



農園野菜のガレットサラダ
熟成バルサミコソース



宮津産黒あわびのグリル
瞬間スモークをかけて



農園ブルーベリーのタルト



ダッチオーブンやスキレット
のBBQ料理

夜の単品

海の京都・丹後の天然魚の
本日のお刺身盛合せ

五種盛合（一〜二人前）

二〇〇〇円

（三〜四人前）

三五〇〇円

料理長の創作造り

（二〜三人前）

三五〇〇円

（四〜五人前）

五〇〇〇円

天香のお寿司

にぎり五種

二〇〇〇円

にぎり七種

二五〇〇円

丹後海鮮丼

一五〇〇円

夜の単品

自家製一夜干し

丹後産 ほたるいか

宮津産 真あじ

宮津産 いか

宮津産 穴子

伊根産 甘鯛

間人産 のどぐろ

(小) (中) (大) (小) (中) (大)

七五〇円

九〇〇円

一〇〇〇円

一二〇〇円

一五〇〇円

四〇〇〇円

時 価

一八〇〇円

四五〇〇円

時 価

※季節ごとの干物やレアな超重量級もありますのでお尋ねください

夜の単品

宮津産

さざえつぼ焼き

八五〇円

はまぐり塩焼き

八五〇円

はまぐり酒蒸し

一〇〇〇円

地鶏

天然岩塩焼き

一二〇〇円

地鶏（せせり入り）の石焼き

一五〇〇円

和牛

金賞和牛の炙りにぎり

一八〇〇円

金賞和牛の石焼き

二八〇〇円

シヤリアピンステーキ

三五〇〇円

地玉子

あんかけ出汁巻き

一二〇〇円

自然のめぐみで育った伊根産玉子と当店自慢の出汁で焼きます

夜の単品

揚げ物

豆腐の揚出し

七五〇円

地魚と季節野菜の揚出し

八五〇円

本日の天ぷら盛合せ

一五〇〇円

一人鍋

湯豆腐

七五〇円

地鶏

一〇〇〇円

本日の地魚

一二〇〇円

地魚のしゃぶしゃぶ

一二〇〇円

盛合せ

一五〇〇円

ゆず子鍋 (季節限定)

一五〇〇円

夜の単品

お食事

※当店は丹後米と古代米をオリジナルブレンドした健康米です

御飯セツト（お味噌汁・香物）

五五〇円

塩昆布茶漬け

七五〇円

無農薬梅茶漬け

八五〇円

地魚茶漬け

八五〇円

昆布じめ地魚の炙り茶漬け

八五〇円

地魚雑炊

一〇〇〇円

へしこ茶漬け

一〇〇〇円

お蕎麦

七〇〇円

竹炭うどん

八五〇円

◎お持ち帰り用 天香巻き（太巻き）

一二五〇円

※夏の期間、販売は致しておりません

お子様メニュー

フライドポテト

五五〇円

唐揚げ

五五〇円

ミニハンバーグ (デミグラス)

六五〇円

キッズうどん

六五〇円

オムライス

八〇〇円

海老フライ

一二〇〇円

アイスクリーム

六五〇円

お子様ランチ

キッズプレート

一八五〇円

間人ガニ Photo Gallery



丹後の地ガニ

【間人がニコース】

※十一月の解禁日より二月末まで

◇天香の一番人気コース

・ **特上 間人がニコース** オナー様 **二〇〇〇〇円**

一般様 三〇〇〇〇円

◇タグ付きのさらに上の価値 極上サイズをご用意致します

・ **極上 間人「番ガニ」コース** (要予約) **時 価**

◇至宝のカニ一杯をお二人で (量少なめの方にオススメ)

・ **間人がニハーフコース** オナー様 **一二五〇〇円**

一般様 一七五〇〇円

※ご注文は二名様より、入荷状況により価格変更がある場合がございます
※ハーフコースは割切れる人数でのご利用をお願ひします

ご予約コース

【熟成但馬牛すき焼き（しゃぶしゃぶ）コース】

但馬牛の中でも希少な脂肪融点12度の成体熟成牛をご提供致します
（一般牛は50度）

◇くちどけする、極上美味のお肉

・熟成但馬牛霜降りロースコース（一二〇g）

一二〇〇〇円

お鍋のみ
一〇〇〇〇円

◇あつきりとしたお肉で量ひかえめ

・熟成但馬牛モモ（赤身）コース（二〇〇g）

八五〇〇円

お鍋のみ
六五〇〇円

※ご予約は定休日を除く三日前まで、二名様より同一コースでお願いいたします

【丹後のとらふぐコース】

※丹後ふぐの最盛期は二月〜三月です

当店は一番良いサイズの2・5〜3・5kg物で、

厳選した天然ふぐをご用意致します

◇丹後の名物 上質な逸品です

・宮津産 天然てっちりコース 二〇〇〇〇円

先付・農園サラダ・てつき・焼きふぐ・ふぐ唐揚・てっちり鍋・雑炊・デザート

◇量少なめの方にオススメです

・天然てっちり ハーフコース 一五〇〇〇円

先付・農園サラダ・てつき・てっちり鍋・雑炊・デザート

※ご予約は定休日を除く三日前まで、二名様より同一コースでお願い致します
※入荷がない場合は下関産の天然関門ふぐをご用意致します

ご予約コース

【季節限定コース】

- ・久美浜 牡蠣鍋コース 一〇〇〇〇円
- ・伊根産 鰯しやぶコース 一〇〇〇〇円
- ・宮津産 鱧すきコース 一二〇〇〇円
- ・丹後産 あんこう鍋コース 一五〇〇〇円

【希少な食材】

※ご予約不可。入荷できた時のみ、のご提供となります

- ・丹後産 黄金ガニコース 時 価
- ・丹後産 黄金クエコース 時 価

※ご予約は定休日を除く三日前まで、二名様より同一コースでお願い致します
※入荷状況により価格の変更がある場合がございます

ご予約コース

【通年コース】

・丹後産地魚の寄鍋コース

一〇〇〇〇円

お鍋のみ

八五〇〇円

・金賞和牛すき焼きコース

一〇〇〇〇円

お鍋のみ

八五〇〇円

※ご予約は定休日を除く三日前まで、二名様より同一コースでお願い致します





天香

そらのかおり



丹後 天然とらふぐ (2~3月)
白子が抜群に良い



幻の黄金ガニ
(9~10月)



宮津産 あわび
(9~11月の期間は禁漁)



宮津産 日本一の天然大とり貝
(7~8月)



丹後のどぐろ
(9月~3月)



間人産 鬼海老
(9月~3月)

「黄金クエ」
丹後でとんでもないクエがとれるのをご存知でしょうか？
まるで牛肉の様なサシが入った身と極上の脂を持つ25kg以上のクエ。
丹後の超レア食材の為、ご予約不可の取扱い。

〒626-0225

宮津市日置2686 マリントピア8号館 1F

0772-27-1811 (直通)

~営業のご案内~

*朝8:00~10:00 (9:30LO) *昼11:30~14:00 (13:30LO) *夜17:30~21:30 (21:00LO)

◇定休日: 毎週 水、木曜日 (祝祭日は営業) ◇席数: 36席 (個室/カウンター)





天香

そらのかおり

神戸ビーフを始め、
すべての和牛の始祖牛がこの但馬牛。
ブランド牛の母と呼ぶべき
但馬牛「田尻号」から全てが始まりました。
現在、日本に約70万頭いる母牛のうち、
実に99.9%がこの「田尻号」の子孫。
これが「全ての和牛は、但馬に通ず」と
言われる由縁です。

はじまりは
一頭の母牛から。

「脂肪融点12度の成体熟成牛」

但馬牛

- ◎兵庫県畜産共進会
6回の（農林水産大臣賞）名誉賞受賞
多数回にわたり、最優秀賞受賞。
- ◎全国和牛能力共進会（和牛のオリンピック）出場。
第10回大会においては前人未到の
育成牛と肥育牛のダブル出場。
畜産功労者表彰、受賞。
- 優等賞・特別賞を受賞。
- ◎第178回神戸肉枝肉共励会
最高位名誉賞（農林水産局長表彰含む）受賞。
その他、受賞多数。



〒626-0225
宮津市日置2686 マリントピア8号館 1F

0772-27-1811 (直通)

～営業のご案内～

*朝8:00～10:00 (9:30LO) *昼11:30～14:00 (13:30LO) *夜17:30～21:30 (21:00LO)
◇定休日：毎週 水、木曜日（祝祭日は営業） ◇席 数：36席（個室/カウンター）



天香

そらのかおり



天香（そらのかおり）のこだわりです

「魚介」は毎朝、漁場から自分で仕入れる、丹後の天然魚介類

「野菜」は一切の農薬を使わず育てた、専用農園の無農薬野菜

丹後の自然食材をご提供致します



ご注意

メニューの表記料金に消費税は含まれておりません

オフィシャルブログ：天香～そらのかおり～



www.facebook.com/sora.no.kaori