

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の鶏が産んだ、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

朝餉(あさげ)

八五〇円

おかゆ御膳 おなかに優しい朝ごはん 女性におすすめ

朝の献立

八五〇円

二三五〇円

馳走(ちそう)

量少なめで質の良い朝食

\*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 なごみ そら そらのかおり懐石

ランチ特別懐石

\*ご注文は皆様、同じコースでお願い致します

\*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

二三五〇円

五〇〇〇円

# お昼の献立

【オーナー様 専用メニュー】

松華堂 ~二段のお重風お弁当~ (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

二五〇〇円

一三五〇円

地魚のお刺身とミニ天ぷら定食 (農園サラダ・小鉢・地魚のにぎり寿司七貫・お漬物・味噌汁)

(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)

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)

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)

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)

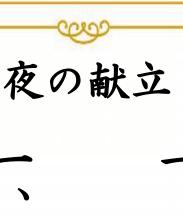
懐石コースと専用メニューのお料理は一緒にご提供が出来ません《ご提供についてのお願い》

9000

八五〇円

子鍋付 一八五〇円

五〇〇円



【懐石コース】

かけがえ たまゆら

天香の美食懐石

0000円

\*ご注文は皆様、同じコースでお願い致します\*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 八〇〇〇円

デイナー特別懐石

# 夜の単品

宮津産

ばい貝磯煮

(季節限定)

季節菜のおひ 【子鉢一品】

四五〇

五五〇円

六五〇円

地魚南蛮漬け あらめ (海藻) た 煮物 L

間人産 金賞和牛しぐれ煮 もずく酢 (季節限定)

九〇〇

 $\bigcirc$ 

円

三種盛合

おまかせ小鉢

生湯葉

七〇〇円

八五〇円

円

と00

夜の単品

かに内子のしおから (季節限定) かに外子の醤油漬け 【酒肴一品】 のわ た

(季節限定)

七五〇円

五〇円

六五〇円

とらふぐ卵巣の炙り このわたとたこの石焼き(季節限定) の炙り 八五〇円 二〇〇円

三五〇〇 五〇〇円 五〇〇円 円

酒肴

三種盛合

(ばちこ)



丹後の自然牧場より 地魚のカルパッチョ 生ハムサラダ

自家農園の無農薬野菜

〇〇〇円

五〇

円

円

手作 自家製スモ カチョカバロのソテー フレッシュチーズ盛合 ※イタリア産サルバーニョとプレミアムソルトを使用 りレーズンバタ ークバターとバケッ せ 五〇 五〇 五〇 円 円 円

## 天香 Photo Gallery



丹後天然岩牡蠣のコンフィ 白ワインジュレ



間人産毛ガニのパスタ



地ガニのアクアパッツァ



地魚のポワレ (チーズのホワイトソース



イベリコ豚の熟成生ハムと 農園トマトのカプレーゼ



宮津産のどぐろのソテー ふぐの白子ソース



地鶏のソテー パンプキンのクリームソース



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



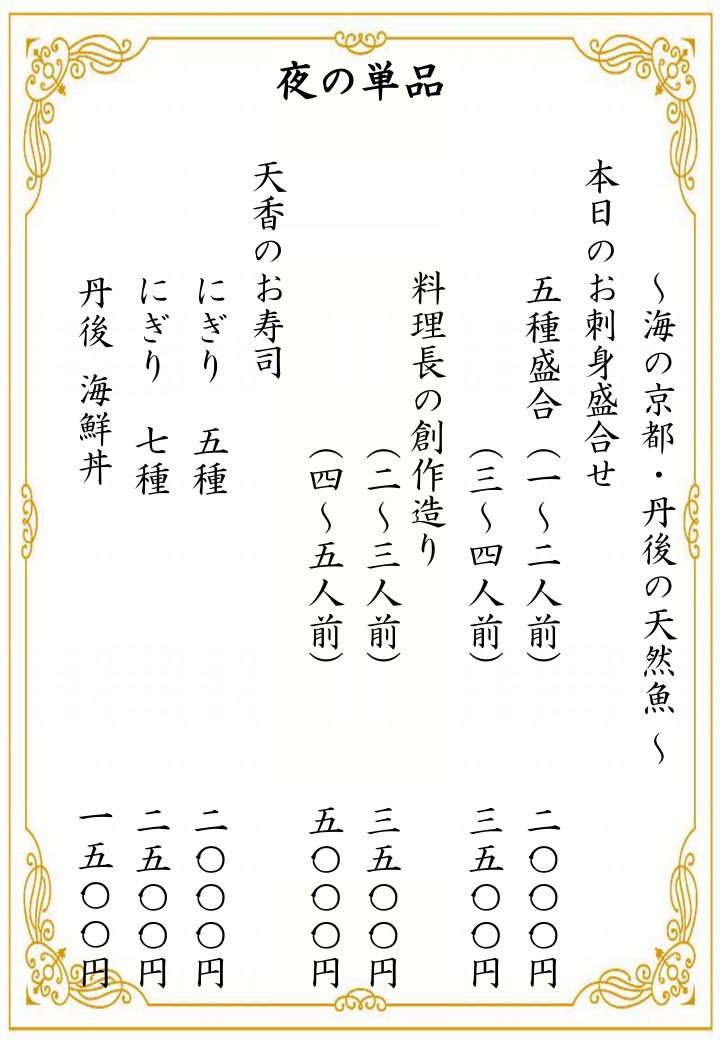
宮津産黒あわびのグリル 瞬間スモークをかけて



の農園ブルーベリーのタルト



ダッチオーブンやスキレッ のBBQ料理





根

自家製一夜干し

宮津産 丹 後 産 真あじ ほ たる

か

九〇〇円

〇〇〇円

二〇〇円

七五〇

か

宮津産

宮津産

穴

鯛

大中小大中小

円

価

円円

※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

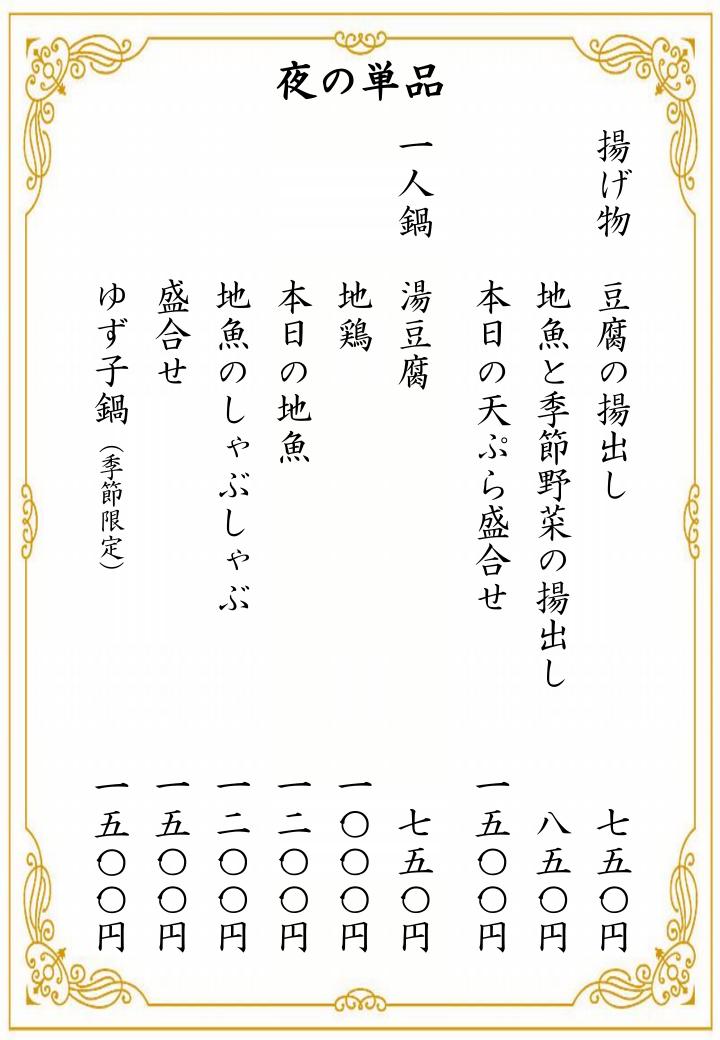
五八〇〇 五〇〇 000 0 時 円

間

人産

のどぐろ

夜の単品 地玉子 和 宮津産 地 鶏 金賞和牛の炙りにぎり さざえつぼ焼き 地鶏(せせり入り)の石焼き 天然岩塩焼き シャリアピンステー 金賞和牛の石焼き は はまぐり塩焼き あんかけ出汁巻き 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 まぐり酒蒸し 三五〇〇円 二〇〇円 八〇〇円 五〇〇円 〇〇〇円 八〇〇円 二〇〇円 八五〇円 八五〇円



夜の単品

無農薬 梅茶漬け 塩昆布茶漬け

昆布じめ地魚の炙り茶漬け 地魚雜炊 地魚茶漬け

お蕎麦 へしこ茶漬け

〇〇〇円

000円

と00

八五〇円

◎お持ち帰り用 天香巻き (太巻き) 竹炭うどん ※夏の期間、販売は致しておりません

二五〇円

30200

御飯セット(お味噌汁・香物) ※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

お食事

七五〇 五五〇円

五〇 五〇 五〇



唐揚げ きニハンバーグ (デミグラス)キッズうどん オムライス

六五〇円

〇〇円

六

五〇円

五

五〇

円

五

五〇円

八五〇 八五〇 円

お

ア

イスク

ij

キッズプレ

# 間人ガニ Photo Gallery





























丹後の地ガニ

極上

【間人ガニコース】 ◇天香の一番人気コース ※十一月の解禁日より二月末まで

間人ガニコ

般 様 様

三〇〇〇〇円

オーナー

二〇〇〇〇円

◇夕グ付きのさらに上の 間人「番ガニ」コース(要予約) 価値 極上サイズをご用意致します

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)

間人ガニ ハーフコ ース オー 般 ナー様 様 七五〇〇円 五〇〇

※バーフコーコンニン 一名様 ·スは割切れる人数でのご利用をお願いします名様より.、入荷状況により価格変更がある場 ある場合がございます ご予約コープ

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 【熟成 但馬牛 すき焼き(しゃぶしゃぶ)コース】 ◇くちどけする、極上美味のお肉 (一般牛は5度)

熟成 但馬牛霜降り口 ースコ ース (一二〇g) 二〇〇〇円

お鍋のみ

0000円

熟成 但馬牛モモ (赤身) コ ◇あっさりとしたお肉で量ひかえめ ース (一〇〇 g)

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します

一一円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・5k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 先付・農園サラダ・てっさ・焼きふぐ・ふぐ唐揚・てっちり鍋・雑炊・デザート

二〇〇〇〇円

天然てっちり

◇量少なめの方にオススメ

ご予約コ

先付・農園サラダ・てっさ・てっちり鍋・雑炊・デザート

ハーフコース 五〇〇〇円

※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

ご予約コース

丹後産

宮津産

季節限定コース

・久美浜 牡蠣鍋コース

根産 鰤しゃぶコー 共海 牡蠣銀コー

年 鰤しゃぶコース

0000

円

円

円

鱧すきコ ス 000

あんこう鍋コ 五〇〇〇

丹後産 黄金ガニコ 【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

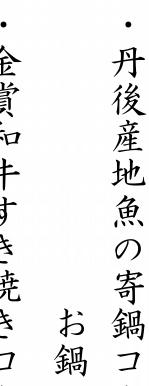
・丹後産 黄金クエコース・丹後産 黄金オニニース

※入荷状況により価格の変更がある場合がございます※ご予約は定休日を除く三日前まで、二名様より同一 コ 1 スでお 願 VI 時 致します

価 価

時

## ご予約コース



【通年コース】





0000 八五〇〇 八五〇〇円 円

0000円





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)



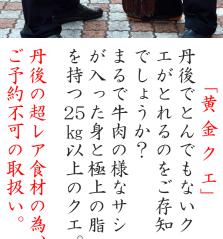
宮津産 日本一の天然大とり貝 (7~8月)



丹後 のどぐろ (9月~3月)



間人產 鬼海老  $(9月<math>\sim$ 3月)



**〒626-0225** 

宮津市日置2686 マリントピア8号館 1F

## 0772-27-1811 (直通)







\*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)



マリントピア8号館 1F 宮津市日置2686

### **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) 帝天教



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