

朝の献立

おなかに優しい朝ご飯

一、おかゆ御膳

女性にオススメ

一八五〇円

量少なめで質の良い朝食

一、馳走（ちそう）

二〇〇〇円

※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

【オーナー専用メニュー】

・松華堂

子鍋付（当日予約不可）

二五〇〇円

（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）

・地魚のにぎり寿司定食

二五〇〇円

（農園サラダ、小鉢、地魚のにぎり寿司七貫、お漬物、味噌汁）

・地魚のお刺身とミニ天ぷら定食

二三五〇円

（農園サラダ、小鉢、地魚のお刺身五種、ミニ天ぷら、ご飯、お漬物、味噌汁）

・金賞和牛の牛丼セット

一八五〇円

（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

一八五〇円

（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

一五〇〇円

（農園サラダ、小鉢、和そば、ミニ天ぷら、ご飯、お漬物、味噌汁）

《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

ディナー特別懐石

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

【小鉢一品】

季節菜おひたし

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（季節限定）

七〇〇円

間人産 もずく酢（季節限定）

七〇〇円

金賞和牛しぐれ煮

八五〇円

生湯葉

九〇〇円

夜の単品

【酒肴一品】

かに外子の醤油漬け (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

干子 (ばちこ)

三五〇〇円

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

夜の単品

〳 海の京都・丹後の天然魚〳

本日のお刺身盛合せ

五種盛合せ

(一〳二人前)

二〇〇〇円

(三〳四人前)

三五〇〇円

料理長の創作造り

(二〳三人前)

三五〇〇円

(四〳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

(大) (中) (小) (大) (中) (小)

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下さい

地 鶏

天然岩塩焼き

一二〇〇円

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

夜の単品

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

丹後の自然牧場より

チーズ盛り合わせ

七五〇円

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

揚げ物
豆腐の揚げ出し

七五〇円

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

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・漬物）

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

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

キッズうどん

六五〇円

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

丹後の美食

【地ガニコース】

※十一月の解禁日より二月末まで

・地ガニコース

オーナー様	二五〇〇〇円から
一般様	三〇〇〇〇円から

・地ガニ-halfコース

◇地カニ一杯をお二人で（量少なめの方にオススメ）

オーナー様	一七五〇〇円から
一般様	二〇〇〇〇円から

※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
※halfコースは割切れる人数でのご利用をお願いします

丹後の美食

【間人ガニコース】

※十一月の解禁日より二月末まで

◇天香の一番人気コース

・特上間人ガニコース

オーナー様	三五〇〇〇円から
一般様	四〇〇〇〇円から

◇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)

・間人ガニハーフコース

オーナー様	二二五〇〇円から
一般様	二五〇〇〇円から

※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いいたします

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

・熟成但馬牛霜降りコース（120g）

1200円

お鍋のみ
1000円

・熟成但馬牛モモ（赤身）コース（100g）

◇あっさりとしたお肉で量ひかえめ

850円

お鍋のみ
650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

丹後の美食

【丹後とらふぐコース】

※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 天然てつちりコース

オーナー様 二〇〇〇〇円〜二五〇〇〇円まで
一般様 二五〇〇〇円から

◇量少なめの方にオススメです

・天然てつちり ハーフコース

オーナー様 一二五〇〇円〜一五〇〇〇円まで
一般様 一七五〇〇円から

※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、お値段変更の場合がございます

※丹後とらふぐの入荷がない場合は同品質のふぐをご用意致します

ご予約コース

【通年コース】

・丹後産地魚の寄鍋コース	お鍋のみ	一〇〇〇〇円
・金賞和牛すき焼きコース	お鍋のみ	一〇〇〇〇円
		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いたします