

# 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

# 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

【酒肴一品】

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

夜の单品

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

# 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

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

七五〇円

宮津産 真あじ

九〇〇円

宮津産 いか

一〇〇〇円

宮津産 穴子

一二〇〇円

伊根産 甘鯛

一五〇〇円〜時価

間人産 のどぐろ

一八〇〇円〜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

# 夜の単品

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

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

# 予約コース

## 【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

(六〇〇〜八〇〇gサイズ\要予約)

オーナー様	二五〇〇〇円から
一般様	三〇〇〇〇円から

◇地ガニ一杯をお二人で(量少なめの方にオススメ)

### ・地ガニ-halfコース (六〇〇〜八〇〇gサイズ\要予約)

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いたします
- ※カニコースに限り、最終の入店時間を十九時とさせていただきます

# 【地ガニコース】

※十一月の解禁日より二月末まで

◇天香の一番人気コース

## ・間人ガニコース

(六〇〇〜八〇〇gサイズ\要予約)

オーナー様

三五〇〇円\時価

一般様

四〇〇〇円\時価

カニの名産地「津居山・香住・柴山・浜坂」から一番良いガニをご用意  
ブランド地ガニコース (六〇〇〜八〇〇gサイズ\要予約)

オーナー様

二五〇〇円から

一般様

三〇〇〇円から

※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

※ブランド地がにコースでブランドのご指定は頂けません

※カニコースに限り、最終の入店時間を十九時とさせていただきます

※漁の関係で間人ガニをご用意出来ない場合は同品質の地ガニをご用意致します

# 予約コース

※丹後ふぐの最盛期は二月〜三月です。

・宮津産天然てっちりコース（要予約） 時価

※入荷状況により、お値段の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

・丹後産地魚の寄鍋コース 一〇〇〇〇円

・伊根産鰯しやぶコース 一〇〇〇〇円

・金賞和牛すき焼きコース  
しやぶしやぶコース

（一人前〓一二〇グラム） 一二〇〇〇円

※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