

夕餉

九、八〇〇円

文月

本格的な暑さを迎える今月、山々の上には青空が広がり、地上では蓮や向日葵、桐といった花々がその美しさを競い始めます。時折降る大雨と温かい南風を受けながら、暑さに負けじと懸命に育つ里山の旬食材をお届けします。

壺の皿

鮮魚の炙り 青のりジュレ

式の皿

帆立貝柱の炙り ライチ トレビス

参の皿

穴子の煮凝り 木の芽味噌

肆の皿

鱧 冬瓜 柑橘

伍の皿

馬肉 山葵 バルサミコ醤油

お魚

甘鯛 オリーブ 銀鮓出汁

お肉

伊万里牛サーロイン 佐土原茄子  
赤ワインソース 黒七味

締め

椎茸だしの炊き込みご飯  
海苔の佃煮 鰹節

甘味

マンゴー 杏仁 黒糖

お茶・茶菓子

和紅茶 ショコラ



高宮 慶園 茶寮

夕餉

一四、八〇〇円

文月

本格的な暑さを迎える今月、山々の上には青空が広がり、地上では蓮や向日葵、桐といった花々がその美しさを競い始めます。時折降る大雨と温かい南風を受けながら、暑さに負けじと懸命に育つ里山の旬食材をお届けします。

壺の皿

鮮魚の炙り 青のりジュレ

式の皿

帆立貝柱の炙り ライチ トレビス

参の皿

穴子の煮凝り 木の芽味噌

肆の皿

鱧 冬瓜 柑橘

伍の皿

馬肉 山葵 バルサミコ醤油

陸の皿

車海老 甘海老 キヤビア  
マスカルポーネ 白桃

お魚

甘鯛 オリーブ 銀箔出汁

お肉

伊万里牛ヒレ 佐土原茄子  
赤ワインソース 黒七味

締め

椎茸だしの炊き込みご飯 海苔の佃煮 鰹節

甘味

マンゴー 杏仁 黒糖

お茶・茶菓子

和紅茶 ショコラ



高宮 慶園 茶寮