

夕餉

九、八〇〇円

霜月

寒さ深まる今月は、陽の光が弱まり北風が木々の葉をはらう季節です。山々では山茶花や橘、地面には霜柱も見られるようになります。秋から冬へと移り変わる、この時期ならではの食材をお届けいたします。

壺の皿

秋鮭 いくら 柿ヴィネグレット

貳の皿

鮑 湯葉 酒盜

参の皿

真蛸 里芋 あおさバター

肆の皿

魚醬 五島うどん

お魚

旬魚 茸餡 柚子

お口直し

氷菓子 純米大吟醸

お肉

和牛 ハネシタ 安納芋 赤ワインソース

締め

椎茸だしの炊き込みご飯

沢庵鰹節

味噌汁

甘味

柿 胡麻 マスカルポーネ

お茶・茶菓子

ほうじ茶ギモーヴ



高宮 夷園 茶寮

夕餉

一、〇〇〇円

霜月

寒さ深まる今月は、陽の光が弱まり北風が木々の葉をはらう季節です。山々では山茶花や橘、地面には霜柱も見られるようになります。秋から冬へと移り変わる、この時期ならではの食材をお届けいたします。

壺の皿

秋鮭 いくら 柿ヴィネグレット

貳の皿

鮑 湯葉 酒盜

参の皿

真蛸 里芋 あおさバター

肆の皿

帆立貝柱 根セロリ 春菊

お魚

旬魚 茸餡 柚子

お口直し

氷菓 子 純米大吟醸

お肉

伊万里牛ロース 安納芋 赤ワインソース

締め

椎茸だしの炊き込みご飯

沢庵鰹節

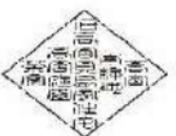
味噌汁

甘味

柿 胡麻 マスカルポーネ

お茶・茶菓子

ほうじ茶ギモーヴ



高宮 夷園 茶寮

夕餉

一四、八〇〇円

霜月

寒さ深まる今月は、
陽の光が弱まり北風が木々の葉をはらう季節です。
山々では山茶花や橘、
地面には霜柱も見られるようになります。
秋から冬へと移り変わる、
この時期ならではの食材をお届けいたします。

雫の皿

秋鮭 いくら 柿ヴィネグレット

式の皿

鮑 湯葉 酒盗

参の皿

真蛸 里芋 あおさバター

肆の皿

魚醬 五島

伍の皿

帆立貝柱 根セロリ 春菊

お魚

オマール海老塩麴 茸餡 柚子

お口直し

氷菓 純米大吟醸

お肉

伊万里牛ヒレ 安納芋 赤ワインソース

締め

椎茸だしの炊き込みご飯

沢庵鰹節

味噌汁

甘味

柿 胡麻 マスカルポーネ

お茶・茶菓

ほうじ茶ギモーヴ



高宮 徳園 茶寮