

昼餉

三、八〇〇円

卯月

春たけなわの今月は、春借月ともいわれます。
雁は北へ帰り、燕が渡って来る、出会いと別れの空には
虹も見られるようになる季節です。
静かな春の雨は優しく百穀を潤し、生物達は待ちわびた
春の中でその生命力を花開かせます。
そんな喜びの声に満ちた春の旬を、お届け致します。

前菜の盛り合わせ

- ・筍のきんぴら
- ・菜の花のナムル
- ・キャベツ オイルマリネ
- ・ここみのお浸し
- ・紅心大根の酢漬け
- ・新牛蒡の天ぷら
- ・茗荷の天ぷら
- ・揚げ山芋

式の皿

- つぶ貝 ブロッコリー
- 胡麻酢ジュレ

参の皿

- 玉子豆腐 とびっこの甘漬け

メイン ※一品お選びください。

- ・金目鯛 味醂醤油焼き
- ・糸島豚肩ロース 塩麴味噌焼き

ご飯・漬物・お味噌汁

- ご飯 朝倉久保山農園百年米
- お味噌汁 自家製漬物 2種
- 徳島産和三盆 鶏そぼろ

甘味

- 緑茶 寒天 グレープフルーツ



高宮 疾園茶寮

昼餉

五、〇〇〇円

卯月

春たけなわの今月は、春惜月ともいわれます。
雁は北へ帰り、燕が渡って来る、出会いと別れの空には
虹も見られるようになる季節です。
静かな春の雨は優しく百穀を潤し、生物達は待ちわびた
春の中でその生命力を花開かせます。
そんな喜びの声に満ちた春の旬を、お届け致します。

前菜の盛り合わせ

- ・ 筍のきんぴら
- ・ 菜の花のナムル
- ・ キャベツ オイルマリネ
- ・ ごとみのお浸し
- ・ 紅心大根の酢漬け
- ・ 新牛蒡の天ぷら
- ・ 茗荷の天ぷら
- ・ 揚げ山芋

式の皿

- つぶ貝 ブロッコリー
- 胡麻酢ジュレ

お魚

- サーモン 若布 出汁バター

お肉

- 和牛ザブトン 玉葱林檎醤油

ご飯・漬物・お味噌汁

- ご飯 朝倉久保山農園百年米
- お味噌汁 自家製漬物 2種
- 徳島産和三盆 鶏そぼろ

甘味

- 緑茶 寒天 グレープフルーツ



高宮 慶園 茶寮