

昼餉

三、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。

前菜の盛り合わせ

- ・ 小松菜お浸し
- ・ 舞茸 土佐酢
- ・ 焼白葱
- ・ 蓮根甘酢
- ・ きんぴら人参
- ・ 里芋 天ぷら
- ・ 甘藷 天ぷら
- ・ 揚げまこもだけ

忝の皿

炙りサーモン あご出汁ポン酢ジュレ

参の皿

よもぎ麩 甘味噌

メイン ※一品お選びください。

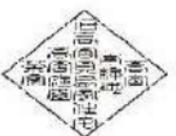
- ・ 鯖 西京味噌焼き
- ・ 糸島豚肩ロース 塩麴醤油焼

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
鶏そぼろ 和三盆

甘味

安納芋 胡桃 黒蜜



昼餉

五、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。

前菜の盛り合わせ

- ・小松菜お浸し
- ・舞茸 土佐酢
- ・焼白葱
- ・蓮根甘酢
- ・きんぴら人参
- ・里芋 天ぷら
- ・甘藷 天ぷら
- ・揚げまこもだけ

式の皿

炙りサーモン あご出汁ポン酢ジュレ

お魚

イトヨリ 豆乳バターソース

お肉

和牛ハネシタ バルサミコ玉葱醤油

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

鶏そぼろ 和三盆

甘味

安納芋 胡桃 黒蜜



昼餉

八、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 酒盗

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

