

昼餉

三、八〇〇円

師走

冬至を迎える今月、空は厚い雲に覆われ、本格的な寒さが訪れます。山では熊が穴に籠り、川では鮭の遡上が見られます。冬の訪れに慌ただしく変化する自然をとらえ、この時期の旬の食材をお届けします。

前菜の盛り合わせ

- ・薩摩芋 黒胡麻
- ・春菊のナムル
- ・白葱 柚子醤油漬け
- ・キャベツ 塩昆布和え
- ・里芋お浸し
- ・揚げじゃがいも
- ・蕪の天ぷら
- ・蓮根天ぷら

式の皿

帆立貝柱 とびっこ 小松菜 豆苗 あご出汁

参の皿

湯葉 梅肉 鰹節

メイン ※一品お選びください。

- ・銀鱈 柚庵焼き
- ・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
鶏そぼろ 和三盆

甘味

和三盆のブランマンジェ 金柑



昼餉

五、〇〇〇円

師走

冬至を迎える今月、空は厚い雲に覆われ、本格的な寒さが訪れます。山では熊が穴に籠り、川では鮭の遡上が見られます。冬の訪れに慌ただしく変化する自然をとらえ、この時期の旬の食材をお届けします。

前菜の盛り合わせ

- ・薩摩芋 黒胡麻
- ・春菊のナムル
- ・白葱 柚子醤油漬
- ・キャベツ 塩昆布和え
- ・里芋お浸し
- ・揚げじゃがいも
- ・蕪の天ぷら
- ・蓮根天ぷら

式の皿

帆立貝柱 とびっこ 小松菜 豆苗 あご出汁

お魚

鱈 豆乳バター 有明海苔

お肉

九州産牛ロース 柚子味噌山葵

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

和三盆のブランマンジェ 金柑



昼餉

八、〇〇〇円

師走

冬至を迎える今月、空は厚い雲に覆われ、本格的な寒さが訪れます。山では熊が穴に籠り、川では鮭の遡上が見られます。冬の訪れに慌ただしく変化する自然をとらえ、この時期の旬の食材をお届けします。

壺の皿

金目鯛 唐墨

貳の皿

つぶ貝 キヌア 檸檬

参の皿

鱈白子 焦がしバター カリフラワー

肆の皿

五島うどん 毛蟹

お魚

旬魚 青海苔

お肉

九州産牛ロース 安納芋 春菊

締め

椎茸だしの炊き込みご飯

沢庵鰹節

味噌汁

甘味

柚子 ホワイトチョコ 大納言

