

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

- ・ 明日葉のお浸し
- ・ キャベツの塩昆布和え
- ・ 菜の花のナムル
- ・ 紅芯大根の甘酢漬
- ・ 山芋の梅和え
- ・ 新牛蒡の天ぷら
- ・ 空豆の天ぷら
- ・ 筍の天ぷら

式の皿

鯉の炙り 土佐酢ジュレ

参の皿

緑豆 豆乳豆腐 しらす

メイン ※一品お選びください。

- ・ 鰯の塩焼き
 - ・ 糸島豚肩ロース 西京味噌焼き
- 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

桜ブランマンジェ



高宮 康園 茶寮

昼餉

五、〇〇〇円

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

- ・明日葉のお浸し
- ・キャベツの塩昆布和え
- ・菜の花のナムル
- ・紅芯大根の甘酢漬け
- ・山芋の梅和え
- ・新牛蒡の天ぷら
- ・空豆の天ぷら
- ・筍の天ぷら

式の皿

鰹の炙り 土佐酢ジュレ

お魚

サーモン 銀鮓 木の芽味噌

お肉

和牛ミスジ 甘酢生姜 胡麻味噌

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

桜ブランマンジェ



昼餉

八、〇〇〇円

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、燕が渡つて来る、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。

壺の皿

春キャベツのすり流し

フルーツトマト 梅酒

蛍烏賊 黄身酢

貳の皿

桜鱒 ホワイトアスパラガス クレソン

参の皿

蛤 独活

肆の皿

鰻の白焼き 焼空豆

黒味醂 酒粕 クリームチーズ

お魚

卯月の旬魚 フェンネル

お肉

九州産牛ロース

落味噌

締め

五島うどん 桜海老

甘味

晩柑 白胡麻 フロマーージュブラン

