

## 昼餉

三、八〇〇円

### 皐月

立夏を迎え、山々には清らかな空気が立ち込め  
気持ちの良い五月晴れの季節。  
草木も花々も鳥も獣も日を浴びて輝く小満を迎えます。  
初夏の旬をお届け致します。

#### 前菜の盛り合わせ

- ・ 茄子の揚げ浸し
- ・ 明日葉のお浸し
- ・ 茗荷の甘酢
- ・ 白瓜の塩昆布和え
- ・ ブロッコリーのナムル
- ・ 椎茸の天ぷら
- ・ 蓮根の天ぷら
- ・ 揚げヤングコーン

#### 式の皿

サーモンの炙り 柚子ポン酢ジュレ

#### 参の皿

鶏胸肉の梅和え

メイン ※一品お選びください。

- ・ 赤魚 塩麴白味噌焼き
- ・ 糸島豚肩ロース 甘辛胡椒焼き

#### 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

グレープフルーツ羊羹 和紅茶のジュレ



高宮 康園 茶寮

## 昼餉

五、〇〇〇円

### 臯月

立夏を迎え、山々には清らかな空気が立ち込め  
気持ちの良い五月晴れの季節。  
草木も花々も鳥も獣も日を浴びて輝く小満を迎えます。  
初夏の旬をお届け致します。

### 前菜の盛り合わせ

- ・ 茄子の揚げ浸し
- ・ 明日葉のお浸し
- ・ 茗荷の甘酢
- ・ 白瓜の塩昆布和え
- ・ ブロッコリーのナムル
- ・ 椎茸の天ぷら
- ・ 蓮根の天ぷら
- ・ 揚げヤングコーン

### 式の皿

サーモンの炙り 柚子ポン酢ジュレ

### お魚

旬魚 浅利あご出汁 青海苔

### お肉

九州産牛サーロイン 黒味酛甘酢

### 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

グレープフルーツ羊羹 和紅茶のジュレ



## 昼餉

八、〇〇〇円

### 臯月

立夏を迎え、山々には清らかな空気が立ち込め  
気持ちの良い五月晴れの季節。  
草木も花々も鳥も獣も日を浴びて輝く小満を迎えます。  
初夏の旬をお届け致します。

### 壺の皿

うすい豆のすり流し

金目鯛の手毬寿司

胡麻豆腐

### 忒の皿

初鰹 土佐酢ジュレ あおさ

### 参の皿

新ジャガ芋 山椒味噌焼き

### 肆の皿

五島うどん しじみ

### お魚

臯月の鮮魚 へしこ

### お肉

九州産牛サーロイン

牛蒡醤油麴

### 締め

久保山農園百年米

奈良漬け 大根はりはり漬け

いくらの醤油漬け

### 甘味

メロン ヨーグルト 抹茶

