

昼餉

三、八〇〇円

水無月

梅の実が黄色く色付くこの時期、
梅雨・夏至を迎えます。
夏に向けて徐々に暑くなるこの季節に合わせ、
人々は衣替えをし、雨や太陽の恵みを受けながら、
自分たちに必要不可欠な稲を田に植え始めます。
そんな自然と共存する里山の旬をお届け致します。

前菜の盛り合わせ

蓮根きんぴら

小松菜のお浸し

白瓜の甘酢漬け

オクラのナムル

ヤングコーンのオイルマリネ

佐土原茄子揚げ

しし唐の天ぷら

平いんげん豆の天ぷら

式の皿

鶏胸肉の出汁煮 生姜の甘酢 胡麻酢

参の皿

南京豆乳豆腐 あご出汁

メイン ※一品お選びください。

鰯 醤油味醃漬け焼き

糸島豚肩ロース 甘酒白味噌焼き

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

和牛すじ 時雨煮

甘味

ブルーベリーと餡のパンナコッタ 黒糖ジュレ



高宮庭園茶寮

昼餉

五、〇〇〇円

水無月

梅の実が黄色く色付くこの時期、
梅雨・夏至を迎えます。
夏に向けて徐々に暑くなるこの季節に合わせ、
人々は衣替えをし、雨や太陽の恵みを受けながら、
自分たちに必要不可欠な稲を田に植え始めます。
そんな自然と共存する里山の旬をお届け致します。

前菜の盛り合わせ

蓮根きんぴら

小松菜のお浸し

白瓜の甘酢漬け

オクラのナムル

ヤングコーンのオイルマリネ

佐土原茄子揚げ

しし唐の天ぷら

平いんげん豆の天ぷら

式の皿

鶏胸肉の出汁煮 生姜の甘酢 胡麻酢

お魚

カンパチ 銀鮓出汁 青海苔

お肉

和牛ミスジ おろし玉葱ジャポネソース

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

和牛すじ 時雨煮

甘味

ブルーベリーと餡のパンナコッタ 黒糖ジュレ



高宮茶寮

昼餉

八、〇〇〇円

水無月

梅の実が黄色く色付くこの時期、
梅雨・夏至を迎えます。
夏に向けて徐々に暑くなるこの季節に合わせ、
人々は衣替えをし、雨や太陽の恵みを受けながら、
自分たちに必要不可欠な稲を田に植え始めます。
そんな自然と共存する里山の旬をお届け致します。

壺の皿

蓴菜 水雲

生うに 焼き茄子

栄螺 芹

忒の皿

シマアジ 赤紫蘇

参の皿

たいらぎ貝玉味噌焼き

おかひじきのお浸し

肆の皿

トマト 茗荷 素麺

お魚

水無月の旬魚 夏野菜

お肉

九州産牛サーロイン

とうもろこし

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

マンゴー 杏仁 わらび粉



高宮庭園茶寮