

昼餉

三、八〇〇円

文月

本格的な暑さを迎える今月、山々の上には青空が広がり、地上では蓮や向日葵、桐といった花々がその美しさを競い始めます。
時折降る大雨と温かい南風を受けながら、暑さに負けじと懸命に育つ里山の旬食材をお届けします。

前菜の盛り合わせ

オクラ お浸し

茄子 ナムル

トマト甘酢漬け

冬瓜 煮浸し

胡瓜の昆布和え

ヤングコーン 天ぷら

ゴーヤ 天ぷら

パプリカ 天ぷら

式の皿

真蛸 玉葱 檸檬 土佐酢

参の皿

とうもろこし豆腐

メイン ※一品お選びください。

間八 柚庵焼き

糸島豚肩ロース 塩麴白味噌焼き

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

鶏そぼろ

甘味

ココナッツ ほうじ茶



高宮茶園

昼餉

五、〇〇〇円

文月

本格的な暑さを迎える今月、山々の上には青空が広がり、地上では蓮や向日葵、桐といった花々がその美しさを競い始めます。
時折降る大雨と温かい南風を受けながら、暑さに負けじと懸命に育つ里山の旬食材をお届けします。

前菜の盛り合わせ

オクラ お浸し

茄子 ナムル

トマト甘酢漬け

冬瓜 煮浸し

胡瓜の昆布和え

ヤングコーン 天ぷら

ゴーヤ 天ぷら

パプリカ 天ぷら

式の皿

真蛸 玉葱 檸檬 土佐酢

お魚

旬魚 銀鮭出汁とオリーブオイル

メイン

和牛ミスジ 黒胡麻味噌

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

甘味

ココナッツ ほうじ茶



高宮庭園茶寮

昼餉

八、〇〇〇円

文月

本格的な暑さを迎える今月、山々の上には青空が広がり、地上では蓮や向日葵、桐といった花々がその美しさを競い始めます。
時折降る大雨と温かい南風を受けながら、暑さに負けじと懸命に育つ里山の旬食材をお届けします。

壺の皿

とうもろこしのすり流し

鰻ざく

茄子田楽

忒の皿

太刀魚 モロヘイヤ

参の皿

鮑 冬瓜

肆の皿

五島うどん 合鴨柚庵

お魚

文月の魚 新生姜 茗荷

お肉

九州産牛サーロイン 大葉柚子胡椒

締め

久保山農園百年米

奈良漬け 大根はりはり漬け いくらのだし漬け

甘味

桃 赤紫蘇 バニラのクリーム



高宮庭園茶寮