

夕餉

九、八〇〇円

長月

秋分を迎える今月、暑さの収まりと共に夏の終わりと秋の始まりを感じるようになる時期です。
野山では朝夕の涼しさと共に、葉に付いた白露や南へ渡る鳥たちも見られるようになります。
日々次第に移り行く季節の旬を、お届けいたします。

壺の皿

- ・メヒカリの南蛮漬け
- ・季節果実の白和え
- ・三瀬鶏の串焼き 黒七味塩
- ・茸 酒盗浸し
- ・あおさのゼツポリーニ

貳の皿

バターナッツ南瓜のすり流し

参の皿

真鯖 サワークリーム 赤大根 熟成ニラ醤油麴

肆の皿

茶碗蒸し 胡麻豆腐 豚軟骨

お魚

旬魚 加賀蓮根 土佐煮

お口直し

氷菓子 シークワサー

お肉

九州産牛ロース 割り下醤油 牛蒡 明星葱

締め

五島うどん 秋茄子 茗荷

甘味

無花果のロースト 黒糖ブリュレ

黄粉メレンゲ

お茶・茶菓子

マスカット羊羹



高宮庭園茶寮

夕餉

一二、〇〇〇円

長月

秋分を迎える今月、暑さの収まりと共に夏の終わりと秋の始まりを感じるようになる時期です。

野山では朝夕の涼しさと共に、葉に付いた白露や南へ渡る鳥たちも見られるようになります。

日々次第に移り行く季節の旬を、お届けいたします。

壺の皿

・メヒカリの南蛮漬け

・季節果実の白和え

・三瀬鶏の串焼き 黒七味塩

・茸 酒盗浸し

・あおさのゼツポリーニ

貳の皿

バターナッツ南瓜のすり流し

参の皿

真鯖 サワークリーム 赤大根 熟成ニラ醤油麴

肆の皿

三瀬鶏のタレ焼き 椎茸 コンテチーズ

お魚

旬魚 加賀蓮根 土佐煮

お口直し

氷菓子 シークワサー

お肉

伊万里牛ロース 割り下醤油 牛蒡 明星葱

締め

五島うどん 秋茄子 茗荷

甘味

無花果のロースト 黒糖ブリュレ

黄粉メレンゲ

お茶・茶菓子

マスカット羊羹



高宮庭園茶寮

夕餉

一四、八〇〇円

長月

秋分を迎える今月、暑さの収まりと共に夏の終わりと秋の始まりを感じるようになる時期です。

野山では朝夕の涼しさと共に、葉に付いた白露や南へ渡る鳥たちも見られるようになります。

日々次第に移り行く季節の旬を、お届けいたします。

壺の皿

- ・メヒカリの南蛮漬け
- ・季節果実の白和え
- ・三瀬鶏の串焼き 黒七味塩
- ・茸 酒盗浸し
- ・あおさのゼツポリーニ

式の皿

バターナッツ南瓜のすり流し

参の皿

真鯖 サワークリーム 赤大根 熟成ニラ醤油麹

肆の皿

鮑の酒蒸し 翡翠茄子 胡麻酢

伍の皿

鮎 唐揚げ 山椒醤油

お魚

旬魚 加賀蓮根 土佐煮

お口直し

氷菓 子 シークワーサー

お肉

伊万里牛ヒレ 割り下醤油 牛蒡 明星葱

締め

五島うどん 秋茄子 茗荷

甘味

無花果のロースト 黒糖ブリュレ

黄粉メレンゲ

お茶・茶菓子

マスカット羊羹



高宮庭園茶寮