夕餉

九、八〇〇円

神無月

晩秋ともいえる今月、山々は紅葉に色づき、
北国からは初霜の便りも届き始める季節です。
里山では秋の虫の鳴き声が聞こえ、その寂しげな声に
物思いながら耳を澄ませる時期でもあります。
そんな秋本番の旬食材たちをお届けいたします。

壱の皿

・クリームチーズ豆腐　柿
・長芋　雲丹味噌焼
・落花生　翡翠銀杏
・いくら寿司
・寸切り牛蒡唐揚げ
・牛頬肉の柔らか煮

弐の皿

戻り鰹　林檎　菊花

参の皿

蓮根餅　蟹餡

肆の皿

五島うどん　地鶏

お魚

旬魚　杉板焼き　平兵衛酢

お口直し

氷菓子　シークワーサー

お肉

牛ヒレ　和栗　たまり醤油　舞茸

締め

久保山農園百年米
生姜の佃煮　大根はりはり漬け　いぶりがっこ

甘味

和梨　甘酒　クリームチーズ

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

神無月

晩秋ともいえる今月、山々は紅葉に色づき、
北国からは初霜の便りも届き始める季節です。
里山では秋の虫の鳴き声が聞こえ、その寂しげな声に
物思いながら耳を澄ませる時期でもあります。
そんな秋本番の旬食材たちをお届けいたします。

壱の皿
・クリームチーズ豆腐　柿
・長芋　雲丹味噌焼
・落花生　翡翠銀杏
・いくら寿司
・寸切り牛蒡唐揚げ
・牛頬肉の柔らか煮

弐の皿
戻り鰹　林檎　菊花

参の皿
松茸　茶碗蒸し

肆の皿
五島うどん　地鶏

お魚
旬魚　杉板焼き　平兵衛酢

お口直し
氷菓子　シークワーサー

お肉
九州産牛ロース　和栗　たまり醤油　舞茸

締め
久保山農園百年米
生姜の佃煮　大根はりはり漬け　いぶりがっこ

甘味
和梨　甘酒　クリームチーズ

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

神無月

晩秋ともいえる今月、山々は紅葉に色づき、
北国からは初霜の便りも届き始める季節です。
里山では秋の虫の鳴き声が聞こえ、その寂しげな声に
物思いながら耳を澄ませる時期でもあります。
そんな秋本番の旬食材たちをお届けいたします。

壱の皿
- クリームチーズ豆腐　柿
- 長芋　雲丹味噌焼
- 落花生　翡翠銀杏
- いくら寿司
- 寸切り牛蒡唐揚げ
- 牛頬肉の柔らか煮

弐の皿
戻り鰹　林檎　菊花

参の皿
松茸　茶碗蒸し

肆の皿
煮穴子　チーズ　山葵

伍の皿
蓮根餅　蟹餡

お魚
旬魚　杉板焼き　平兵衛酢

お肉
伊万里牛ロース　和栗　たまり醤油　舞茸

お口直し
氷菓子　シークワーサー

締め
久保山農園百年米
生姜の佃煮　大根はりはり漬け　いぶりがっこ

甘味
和梨　甘酒　クリームチーズ

お茶・茶菓子
マスカット羊羹

高宮庭園茶寮