

昼餉

五、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。

前菜の盛り合わせ

- ・ 茄子 ナムル
- ・ 瓜の甘酢漬
- ・ 椎茸のオイルマリネ
- ・ 薩摩芋 黒味醂和え
- ・ 小松菜のお浸し
- ・ 里芋天ぷら
- ・ インゲン天ぷら
- ・ 南瓜ロースト

式の皿

鰹の炙り 玉葱 青紫蘇 山葵醤油

お魚

旬魚 銀箔生姜餡

お肉

和牛ハネシタ 黒酢玉葱醤油

締め

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

南瓜のパンナコッタ 抹茶

お茶



高宮 慶園 茶寮

昼餉

八、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

茶碗蒸し 胡麻豆腐 豚軟骨

お魚

旬魚 加賀蓮根 土佐煮

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

