

昼餉

三、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。

前菜の盛り合わせ

柿の木茸 土佐酢和え

海老芋の含め煮

蓮根きんぴら

ほうれん草 お浸し

赤キャベツ甘酢漬け

薩摩芋天ぷら

牛蒡天ぷら

揚げまこも茸

式の皿

鰹の炙り 檸檬土佐酢ジュレ

参の皿

南瓜の茶碗蒸し

メイン ※一品お選びください。

鮭 塩麴味噌焼き

糸島豚肩ロース 生姜醤油焼き

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 和三盆

甘味

安納芋 ほうじ茶 胡桃



高宮慶園茶寮

昼餉

五、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。

前菜の盛り合わせ

柿の木茸 土佐酢和え

海老芋の含め煮

蓮根きんぴら

ほうれん草 お浸し

赤キャベツ甘酢漬

薩摩芋天ぷら

牛蒡天ぷら

揚げまこも茸

式の皿

鰹の炙り 檸檬土佐酢ジュレ

お魚

旬魚 銀鮓生姜鮓

メイン

和牛ハネシタ 柚子白胡麻味噌

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 和三盆

甘味

安納芋 ほうじ茶 胡桃



高宮康斎

昼餉

八、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。

壺の皿

- ・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

貳の皿

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



高宮 庭園 茶寮