

夕餉

九、八〇〇円

霜月

寒さ深まる今月は、
陽の光が弱まり北風が木々の葉をはらう季節です。
山々では山茶花や橘、
地面には霜柱も見られるようになります。
秋から冬へと移り変わる、
この時期ならではの食材をお届けいたします。

壱の皿

- ・クリームチーズ豆腐 柚子
- ・金時人参 すり流し
- ・京芋 照り煮 小松菜お浸し
- ・鴨肉すき焼き 焼き葱
- ・鮒 棒寿司
- ・八海山酒粕 チュロス

弐の皿

- 玉地蒸し 百合根 ミモレット

参の皿

鮒 北寄貝

マイヤーレモン

紅白なます

肆の皿

- 鯛 大根

お魚

旬魚 洋梨 千鳥酢葛餡

お口直し

氷菓子 シークワーサー

お肉

牛ヒレ マツシュルーム 柚子芥子

締め

五島うどん 釜玉 トリュフ

甘味

柿 ほうじ茶 はつたい粉

お茶・茶菓子



高宮庭園茶寮

夕餉

一一、〇〇〇円

霜月

寒さ深まる今月は、
陽の光が弱まり北風が木々の葉をはらう季節です。
山々では山茶花や橘、木々の葉をはらう季節です。
地面には霜柱も見られるようになります。
秋から冬へと移り変わる、
この時期ならではの食材をお届けいたします。

壱の皿

- クリームチーズ豆腐 枇杷
- 金時人参 すり流し
- 京芋 照り煮 小松菜お浸し
- 鴨肉すき焼き 焼き葱
- 鮒 棒寿司
- 八海山酒粕 チュロス

弐の皿

- 鮑 北寄貝 マイヤーレモン 紅白なます

参の皿

- 茸 柚子 ホイル焼き

肆の皿

- 鰯 大根

お魚

- 旬魚 洋梨 千鳥酢葛餡

お口直し

- 氷菓子 シークワーサー

お肉

- 九州産牛ロース マッシュルーム 柚子芥子

締め

- 五島うどん 釜玉 トリュフ

甘味

- 柿 ほうじ茶 はつたい粉

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

霜月

寒さ深まる今月は、
陽の光が弱まり北風が木々の葉をはらう季節です。
山々では山茶花や橘、
地面には霜柱も見られるようになります。
秋から冬へと移り変わる、
この時期ならではの食材をお届けいたします。

壱の皿

- クリームチーズ豆腐 柚榴
- 金時人参 すり流し
- 京芋 照り煮 小松菜お浸し
- 鴨肉すき焼き 焼き葱
- 鮓 棒寿司
- 八海山酒粕 チュロス

弐の皿

- 鮓 北寄貝 マイヤーレモン 紅白なます

参の皿

- 帆立 唐墨 ユッケ仕立て

肆の皿

- 鮓 大根

伍の皿

- 牛頬肉の黒糖煮 カリフラワー

お魚

- 旬魚 洋梨 千鳥酢葛餡

お口直し

- 氷菓子 シークワーサー

お肉

- 伊万里牛ロース マッシュルーム 柚子芥子

締め

- 五島うどん 釜玉 トリュフ

甘味

- 柿 ほうじ茶 はつたい粉

お茶

- マスカット羊羹



高宮庭園茶寮