

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。

壺の皿

- ・ クリームチーズ豆腐 柘榴
- ・ 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
- ・ 鰯 棒寿司
- ・ 八海山酒粕 チュロス

貳の皿

- 鰯 北寄貝 マイヤーレモン 紅白なます

参の皿

- 玉地蒸し 百合根 ミモレット

肆の皿

- 鰯 大根

お魚

- 旬魚 洋梨 千鳥酢葛餡

お口直し

- 氷菓子 シークワサー

お肉

- 牛ヒレ 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 はったい粉

お茶・茶菓子

- マスカット羊羹



高宮茶屋

## 夕餉

一二、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、  
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。

### 壺の皿

- ・ クリームチーズ豆腐 柘榴
- ・ 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
- ・ 鰯 棒寿司
- ・ 八海山酒粕 チュロス

### 貳の皿

- 鰾 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 はったい粉

- 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。

### 壺の皿

- ・クリームチーズ豆腐 柘榴
- ・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
- ・鰯 棒寿司
- ・八海山酒粕 チュロス

### 貳の皿

- 鰯 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

- 鰯 大根

### 伍の皿

- 牛頬肉の黒糖煮 カリフラワー

### お魚

- 旬魚 洋梨 千鳥酢葛飴

### 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 はったい粉

### お茶・茶菓子

- マスカット羊羹



茶会センター高宮