

昼餉

三、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。

前菜の盛り合わせ

- ・ まこも茸のきんぴら
- ・ 小松菜お浸し
- ・ 人参の甘酢漬け
- ・ 里芋の甘煮
- ・ 茄子のナムル
- ・ 椎茸の天ぷら
- ・ 甘藷の天ぷら
- ・ 蕪の天ぷら

忝の皿

サーモンの炙り 柚子醬油

参の皿

豆乳豆腐 サクサク醬油

メイン

※一品お選びください。

- ・ 鰯 西京味噌焼き
- ・ 糸島豚肩ロース 塩麴醬油焼き

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

林檎 白餡 小豆



高宮庭園茶寮

昼餉

五、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。

前菜の盛り合わせ

- ・ まこも茸のきんぴら
- ・ 小松菜お浸し
- ・ 人参の甘酢漬け
- ・ 里芋の甘煮
- ・ 茄子のナムル
- ・ 椎茸の天ぷら
- ・ 甘藷の天ぷら
- ・ 蕪の天ぷら

式の皿

サーモンの炙り 柚子醤油

お魚

旬魚 焼あごだしクリーム 三つ葉

お肉

和牛ハネシタ みぞれジャポネ

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

林檎 白餡 小豆お茶



茶寮 園庭 宮高

昼餉

八、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

玉地蒸し 百合根 ミモレット

肆の皿

鰯 大根

お魚

旬魚 洋梨 千鳥酢葛飴

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



高宮茶屋