

# 夕餉

九、八〇〇円

## 師走

冬至を迎える今月、空は厚い雲に覆われ、本格的な寒さが訪れます。山では熊が穴に籠り、川では鮭の遡上が見られます。冬の訪れに慌ただしく変化する自然をとらえ、この時期の旬の食材をお届けします。

### 壱の皿

- ・クリームチーズ豆腐 金柑
- ・芽キャベツ アンチョビ白和え
- ・ワカサギトレビス甘酢
- ・海老芋 揚げ煮 海老餡掛け
- ・豚足堤揚げ
- ・カワハギ 芽葱 寿司

### 弐の皿

- 寒鰯の燻り 春菊お浸し 蜜柑 ちり酢

### 参の皿

- 蟹 蕎麦がき 慈姑 茶碗蒸し
- 三瀬鶏 めかぶ

### 肆の皿

- 旬魚 明星葱 貝出汁

### お魚

### お口直し

- 氷菓子 すだち

### お肉

- 牛ヒレ 自然薯 柚子胡椒餡

### 締め

- 五島うどん 釜玉 トリュフ

### 甘味

- 柚子 胡麻 葛

### お茶・茶菓子



米粉のほうじ茶サブレ

# 夕餉

一一、〇〇〇円

## 師走

冬至を迎える今月、空は厚い雲に覆われ、本格的な寒さが訪れます。山では熊が穴に籠り、川では鮭の遡上が見られます。冬の訪れに慌ただしく変化する自然をとらえ、この時期の旬の食材をお届けします。

### 壱の皿

- ・クリームチーズ豆腐 金柑
- ・芽キャベツ アンチョビ白和え
- ・ワカサギトレビス甘酢

- ・海老芋 揚げ煮 海老餡掛け
- ・豚足堤揚げ

- ・カワハギ 芽葱 寿司

### 弐の皿

- 寒鰯の燻り 春菊お浸し 蜜柑 ちり酢

### 参の皿

- 牛蒡すり流し 菊芋

### 肆の皿

- 三瀬鶏 めかぶ

### お魚

- 旬魚 明星葱 貝出汁

### お口直し

- 氷菓子 すだち

### お肉

- 牛ヒレ 自然薯 柚子胡椒餡

### 締め

- 五島うどん 釜玉 トリュフ

### 甘味

- 柚子 胡麻 葛

### お茶・茶菓子



高宮庭園茶寮

# 夕餉

一四、八〇〇円

## 師走

冬至を迎える今月、空は厚い雲に覆われ、本格的な寒さが訪れます。山では熊が穴に籠り、川では鮭の遡上が見られます。冬の訪れに慌ただしく変化する自然をとらえ、この時期の旬の食材をお届けします。

## 壱の皿

- ・クリームチーズ豆腐 金柑
- ・芽キャベツ アンチョビ白和え
- ・ワカサギ トレビス甘酢
- ・海老芋 揚げ煮 海老餡掛け
- ・豚足堤揚げ
- ・カワハギ 芽葱 寿司

## 弐の皿

寒鰯の燻り 春菊お浸し 蜜柑 ちり酢

## 参の皿

蕎麦がき 慈姑 茶碗蒸し

## 肆の皿

雲子 焦がしバター 根セロリ

## 伍の皿

甘鯛 蕎 柚子

## お魚

旬魚 明星葱 貝出汁

## お口直し

氷菓子 すだち

## お肉

伊万里牛ロース 自然薯 柚子胡椒餡

## 締め

五島うどん 釜玉 トリュフ

## 甘味

柚子 胡麻 葛

## お茶・茶菓子



高宮庭園茶寮