

## 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。

#### 壺の皿

- ・ 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

#### 貳の皿

- 寒鰯の燗り 春菊お浸し 蜜柑 ちり酢

#### 参の皿

- 蟹 蕎麦がき 慈姑 茶碗蒸し

#### 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 金玉 トリユフ

#### 甘味

- 柚子 胡麻 葛

#### お茶・茶菓子

- 米粉のほうじ茶サブレ



高宮茶屋

## 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。

### 壺の皿

- ・ 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

### 貳の皿

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 金玉 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



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。

### 壺の皿

- ・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

### 貳の皿

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

### 肆の皿

雲子 焦がしバター 根セロリ

### 伍の皿

甘鯛 蕪 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

米粉のほうじ茶サブレ



高宮庭園茶寮