

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

- 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

九州産牛ロース 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

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