

辰餉

三、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。

前菜の盛り合わせ

- ・春菊お浸し
- ・キャベツの塩昆布和え
- ・蕪の甘酢漬け
- ・ビーツのロースト
- ・根セロリのきんぴら
- ・エリンギ天ぷら
- ・アピオス揚げ
- ・白葱天ぷら

式の皿

鶏胸肉出汁煮 梅肉ポン酢

柚子茶碗蒸し

参の皿

・目鯛 柚庵焼き

・糸島豚肩ロース 甘酒西京味噌焼き

メイン ※一品お選びください。

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

締め

甘味

煎茶 莓お茶



高宮庭園茶寮

昼餉

師走

五、〇〇〇円

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。

前菜の盛り合わせ

- ・春菊お浸し
- ・キヤベツの塩昆布和え
- ・蕪の甘酢漬け
- ・ビーツのロースト
- ・根セロリのきんぴら
- ・エリンギ天ぷら
- ・アピオス揚げ
- ・白葱天ぷら

式の皿

鶏胸肉出汁煮 梅肉ポン酢

お魚

旬魚 東寺餡 博多葱

お肉

和牛ハネシタ 山椒ジャポンネ

締め

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

甘味

煎茶 莓／お茶



高宮庭園茶寮

辰餉

八、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 アンチヨビ白和え
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

お魚 旬魚 明星葱 貝出汁

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



高宮庭園茶寮