

夕餉

九、八〇〇円

如月

まだ寒さの厳しい二月、暦の上では立春を迎えます。
川や湖では氷の割れ目から魚たちが飛び跳ね、
天からは雪に代わって春の雨が土を潤します。
春の霧（霞）の向こうには、芽吹き始めた草木によって、
ほんのりと緑に色付いた地面が見て取れます。
そんな春を待ち望む里山の食材、
季節の移り変わりとらえ、お届け致します。

壺の皿

- ・クリームチーズ豆腐 日向夏
- ・細魚 うるい 酢味噌
- ・京人参 すり流し
- ・ハチノス 葱塩発酵檸檬
- ・プチヴェールお浸し
- ・鶏つくね かんずり

貳の皿

雲丹 帆立貝柱 からし菜

参の皿

玉地蒸し せせり 菜の花餡

肆の皿

三瀬鶏 麴焼き 蛤

お魚

寒鰯 アーモンド柚庵 杉板焼き

お口直し

氷菓子 すだち

お肉

牛ヒレ 金山寺味噌 蕾菜

締め

五島うどん 釜玉 トリュフ

甘味

麴 苺 蓬生

お茶・茶菓子

米粉のほうじ茶サブレ



高宮庭園茶寮

夕餉

一二、〇〇〇円

如月

まだ寒さの厳しい二月、暦の上では立春を迎えます。
川や湖では氷の割れ目から魚たちが飛び跳ね、
天からは雪に代わって春の雨が土を潤します。
春の霧（霞）の向こうには、芽吹き始めた草木によって、
ほんのりと緑に色付いた地面が見て取れます。
そんな春を待ち望む里山の食材、
季節の移り変わりをとらえ、お届け致します。

壺の皿

- ・ クリームチーズ豆腐 日向夏
- ・ 細魚 うるい 酢味噌
- ・ 京人参 すり流し
- ・ ハチノス 葱塩発酵檸檬
- ・ プチヴェールお浸し
- ・ 鶏つくね かんずり

貳の皿

雲丹 帆立貝柱 からし菜

参の皿

海老芋饅頭 芹 柚子

肆の皿

三瀬鶏 麴焼き 蛤

お魚

寒鰯 アーモンド柚庵 杉板焼き

お口直し

氷菓子 すだち

お肉

九州産牛ロース 金山寺味噌 蕾菜

締め

五島うどん 釜玉 トリュフ

甘味

麴 苺 蓬生

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

如月

まだ寒さの厳しい二月、暦の上では立春を迎えます。
川や湖では氷の割れ目から魚たちが飛び跳ね、
天からは雪に代わって春の雨が土を潤します。
春の霧（霞）の向こうには、芽吹き始めた草木によって、
ほんのりと緑に色付いた地面が見て取れます。
そんな春を待ち望む里山の食材、
季節の移り変わりをとらえ、お届け致します。

杓の皿

- ・ クリームチーズ豆腐 日向夏
- ・ 細魚 うるい 酢味噌
- ・ 京人参 すり流し
- ・ ハチノス 葱塩発酵檸檬
- ・ プチヴェールお浸し
- ・ 鶏つくね かんずり

貳の皿

雲丹 帆立貝柱 からし菜

参の皿

蕪 春菊 毛蟹餡

肆の皿

鮫肝 佐土原茄子 有馬山椒

伍の皿

蒸し鮑 大根 菜花

お魚

寒鰯 アーモンド柚庵 杉板焼き

お口直し

氷菓子 すだち

お肉

伊万里ロース 金山寺味噌 蕾菜

締め

五島うどん 釜玉 トリュフ

甘味

麴 苺 蓬生

お茶・茶菓子

米粉のほうじ茶サブレ



高宮庭園茶寮