

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つて、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。

壱の皿

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

弐の皿

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

水菓子 すだち

お肉

牛ヒレ 金山寺味噌 蕎菜

締め

五島うどん 釜玉 トリュフ

甘味

麹 莓 蓬生

お茶・茶菓子



高宮庭園茶寮

夕餉

一一、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つて、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。

壱の皿

- ・クリームチーズ豆腐 日向夏
- ・細魚 うるい 醋味噌
- ・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

弐の皿

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 鶴焼き 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

薺菜

締め

五島うどん 釜玉 トリュフ

甘味

麹 莓 蓬生

お茶・茶菓子



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。

壱の皿

- ・クリームチーズ豆腐 日向夏
- ・細魚 うるい 醋味噌
- ・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

弐の皿

雲丹 帆立貝柱 からし菜

参の皿

蕪 春菊 毛蟹餡

肆の皿

鮭肝 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 蕎菜

締め

五島うどん 釜玉 トリュフ

甘味

麹 莓 蓬生

お茶・茶菓子



高宮庭園茶寮