

辰餉

三、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。

前菜の盛り合わせ

- ・水菜塩昆布和え
- ・人参きんぴら
- ・菜の花ナムル
- ・春菊お浸し
- ・大根煮浸し
- ・里芋天ぶら
- ・薩摩芋天ぶら
- ・蓮根天ぶら

式の皿

鶏胸肉出汁煮 白胡麻味噌

参の皿

湯葉くらげ 小松菜

メイン ※一品お選びください。

- ・鰯 柚庵焼き
- ・糸島豚肩ロース 西京味噌焼き
- ・ご飯・漬物・お味噌汁
- ・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 和三盆

甘味

デコポン ヨーグルト きなこ



高宮庭園茶寮

辰餉

如月

五、○○○円

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。

前菜の盛り合わせ

- ・水菜塩昆布和え
- ・人参きんぴら
- ・菜の花ナムル
- ・春菊お浸し
- ・大根煮浸し
- ・里芋天ぷら
- ・薩摩芋天ぷら
- ・蓮根天ぷら

式の皿

鶏胸肉出汁煮 白胡麻味噌

お魚

寒鯛 みぞれ餡

お肉

九州産牛ロース 黒味醤甘酢

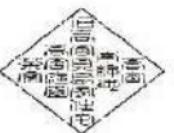
ご飯・漬物・お味噌汁

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 和三盆

甘味

デコポン ヨーグルト きなこ



高宮庭園茶寮

辰餉

如月

八、○○○円

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。

亥の皿

- ・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

戌の皿

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 麹焼き 蛤

お魚

寒鰯 アーモンド柚庵 杉板焼き

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



高宮庭園茶寮