

昼餉

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。

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

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

昼餉

五、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

寒鰯 みぞれ餡

お肉

九州産牛ロース 黒味噌甘酢

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 泰清

昼餉

八、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 苳 蓬生



高宮 庭園茶寮