

夕餉

九、八〇〇円

弥生

春分を迎える三月、春の到来が近いことを知らせる遠雷によって、土の中で眠っていた虫や動物たちが長い冬眠から目覚め、活動を始めます。
山には桜や桃の花、雪解けの水のせせらぎが聞こえます。自然の華やぎを、旬の食材と共にお届けいたします。

壺の皿

- ・クリームチーズ豆腐 フルーツトマト
- ・桜海老 ブロッコリー
- ・糸島豚 炙り クレソン味噌
- ・黄ニラお浸し
- ・赤貝赤酢味噌和え
- ・蛤 三つ葉
- ・筍若芽ご飯

忒の皿

- ・槍烏賊 チコリ うるい

参の皿

- ・玉地蒸し

肆の皿

- ・平貝 空豆すり流し 春野菜

お魚

- ・弥生の旬魚 蒟の臺 焦がしバター

お口直し

- ・氷菓子 甘夏

お肉

- ・牛ミスジ 黒味噌 新玉葱 蕪塩麴

締め

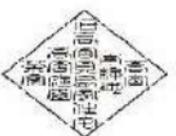
- ・五島うどん 浅利 しらす 春菊

甘味

- ・桜 緑茶 フロマーヂュブラン

お茶・茶菓子

苺の羊羹



高宮 慶園 茶寮

夕餉

一一、〇〇〇円

弥生

春分を迎える三月、春の到来が近いことを知らせる遠雷によって、土の中で眠っていた虫や動物たちが長い冬眠から目覚め、活動を始めます。山には桜や桃の花、雪解けの水のせせらぎが聞こえます。自然の華やぎを、旬の食材と共にお届けいたします。

壺の皿

- ・ クリームチーズ豆腐 フルーツトマト
- ・ 桜海老 ブロッコリー
- ・ 糸島豚 炙り クレソン味噌
- ・ 黄ニラお浸し
- ・ 赤貝赤酢味噌和え
- ・ 蛤 三つ葉
- ・ 筍若芽ご飯

貳の皿

- 槍烏賊 チコリ うるい

参の皿

- 揚げ胡麻豆腐 タラの芽
- こごみ天ぷら 嬉野茶塩

肆の皿

- 平貝 空豆すり流し 春野菜

お魚

- 弥生の旬魚 露の臺 焦がしバター

お口直し

- 氷菓子 甘夏

お肉

- 九州産牛ロース 黒味噌 新玉葱 蕪塩麴

締め

- 五島うどん 浅利 しらす 春菊

甘味

- 桜 緑茶 フロマーージュブラン

お茶・茶菓子

苺の羊羹



高宮 夷園 茶寮

夕餉

一四、八〇〇円

弥生

春分を迎える三月、春の到来が近いことを知らせる遠雷によって、土の中で眠っていた虫や動物たちが長い冬眠から目覚め、活動を始めます。山には桜や桃の花、雪解けの水のせせらぎが聞こえます。自然の華やぎを、旬の食材と共にお届けいたします。

壺の皿

- ・ クリームチーズ豆腐 フルーツトマト
- ・ 桜海老 ブロッコリー
- ・ 糸島豚 炙り クレソン味噌
- ・ 黄ニラお浸し
- ・ 赤貝赤酢味噌和え
- ・ 蛤 三つ葉
- ・ 筍若芽ご飯

貳の皿

- 槍烏賊 チコリ うるい

参の皿

- 揚げ胡麻豆腐 タラの芽
- こごみ天ぷら 嬉野茶塩

肆の皿

- 平貝 空豆すり流し 春野菜

伍の皿

- 赤むつ アスパラ 春キャベツ

お魚

- 弥生の旬魚 露の臺 焦がしバター

お口直し

- 氷菓子 甘夏

お肉

- 伊万里牛ロース 黒味醂 新玉葱 蕪塩麴

締め

- 五島うどん 浅利 しらす 春菊

甘味

- 桜 緑茶 フロマーージュブラン

お茶・茶菓子

- 苺の羊羹



高宮 夷園 茶寮