

昼餉

三、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。

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

炙りサーモン 玉葱 山葵醤油

参の皿

緑豆玉子豆腐

メイン ※一品お選びください。

- ・ 赤魚 甘酒味噌焼き
- ・ 糸島豚肩ロース 生姜醤油焼き

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

苺 白餡 葛



高宮 葵園 茶寮

昼餉

五、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。

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

炙りサーモン 玉葱 山葵醤油

お魚

鯖 青海苔銀鮓

お肉

九州産牛ロース 黒胡麻味噌

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

苺 白餡 葛



高宮 慶園 茶寮

昼餉

八、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

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 蒟の薑 焦がしバター

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 フロマーージュブラン

