

夕餉

九、八〇〇円

臯月

立夏を迎え、山々には清らかな空気が立ち込め、
気持ちの良い五月晴れの季節。
草木も花々も鳥も獣も日を浴びて輝く小満を迎えます。
初夏の旬をお届け致します。

壺の皿

- ・クリームチーズ豆腐 梅
- ・ヤングコーンオープン焼き
- ・フルーツトマト じゅんさい
- ・アスパラガス 焼き浸し
- ・筍 西京味噌漬
- ・稚鮎 上新粉揚げ 山椒塩

忒の皿

- とり貝 障泥烏賊 酢橘

参の皿

- 玉地蒸し せせり 桜海老 若布

肆の皿

- 金目鯛炙り 煎り酒 茗荷甘酢漬

お魚

- 臯月の旬魚 蓮蒸し 木の芽餡

お口直し

- 氷菓子 甘夏

お肉

- 牛みすじ 飴色玉葱 山葵

締め

- 五島うどん 浅利 しらす 春菊

甘味

- アメリカンチェリー
- ほうじ茶 マスカルポーネ

お茶・茶菓子

- マンゴアの羊羹



高宮 夷園 茶寮

夕餉

一一、〇〇〇円

臯月

立夏を迎え、山々には清らかな空気が立ち込め
気持ちの良い五月晴れの季節。
草木も花々も鳥も獣も日を浴びて輝く小満を迎えます。
初夏の旬をお届け致します。

壺の皿

- ・クリームチーズ豆腐 梅
- ・ヤングコーンオープン焼き
- ・フルーツトマト じゅんさい
- ・アスパラガス 焼き浸し
- ・筍 西京味噌漬
- ・稚鮎 上新粉揚げ 山椒塩

忒の皿

- とり貝 障泥烏賊 酢橘

参の皿

- アスパラガス 桜海老 あめいろ唐墨

肆の皿

- 金目鯛炙り 煎り酒 茗荷甘酢漬

お魚

- 臯月の旬魚 蓮蒸し 木の芽餡

お口直し

- 氷菓子 甘夏

お肉

- 九州産牛ロース 飴色玉葱 山葵

締め

- 五島うどん 浅利 しらす 春菊

甘味

- アメリカンチェリー
- ほうじ茶 マスカルポーネ

お茶・茶菓子

- マンゴアの羊羹



高宮 夷園 茶寮

夕餉

一四、八〇〇円

臯月

立夏を迎え、山々には清らかな空気が立ち込め、
気持ちの良い五月晴れの季節。
草木も花々も鳥も獣も日を浴びて輝く小満を迎えます。
初夏の旬をお届け致します。

壺の皿

- ・ クリームチーズ豆腐 梅
- ・ ヤングコーンオーブン焼き
- ・ フルーツトマト じゅんさい
- ・ アスパラガス 焼き浸し
- ・ 筍 西京味噌漬
- ・ 稚鮎 上新粉揚げ 山椒塩

式の皿

- とり貝 障泥烏賊 酢橘

参の皿

- 穴子の一夜干し いくら
- 明日葉お浸し 鮎魚醬

肆の皿

- 金目鯛炙り 煎り酒 茗荷甘酢漬

伍の皿

- 揚げ胡麻豆腐 毛蟹餡掛け

お魚

- 臯月の旬魚 蓮蒸し 木の芽餡

お口直し

- 氷菓 菓子 甘夏

お肉

- 伊万里牛ロース 飴色玉葱 山葵

締め

- 五島うどん 浅利 しらす 春菊

甘味

- アメリカンチェリー
- ほうじ茶 マスカルポーネ

お茶・茶菓子

- マンゴーの羊羹



高宮 庭園 茶寮