

昼餉

三、八〇〇円

卯月

春たけなわの今月は、春借月ともいわれます。
雁は北へ帰り、燕が渡って来る、出会いと別れの空には
虹も見られるようになる季節です。
静かな春の雨は優しく百穀を潤し、生物達は待ちわびた春
の中でその生命力を花開かせます。
そんな喜びの声に満ちた春の旬を、お届け致します。

前菜の盛り合わせ

明日葉のお浸し

フルーツトマト

菜の花塩昆布和え

紅芯大根の甘酢漬

人参ナムル

山芋揚げ

新じゃが芋揚げ

筍の天ぷら

式の皿

鰹の炙り 生姜甘酢 土佐酢ジュレ

参の皿

緑豆玉子豆腐

メイン ※一品お選びください。

・ 鮭 醤油味酥焼き

・ 糸島豚肩ロース 甘酒塩麴味噌焼き

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

和牛すじ 時雨煮

甘味

白羊羹 甘夏 白胡麻



昼餉

五、〇〇〇円

卯月

春たけなわの今月は、春借月ともいわれます。雁は北へ帰り、燕が渡って来る、出会いと別れの空には虹も見られるようになる季節です。静かな春の雨は優しく百穀を潤し、生物達は待ちわびた春の中でその生命力を花開かせます。そんな喜びの声に満ちた春の旬を、お届け致します。

前菜の盛り合わせ

明日葉のお浸し

フルーツトマト

菜の花塩昆布和え

紅芯大根の甘酢漬

人参ナムル

山芋揚げ

新じゃが芋揚げ

筍の天ぷら

式の皿

鰹の炙り 生姜甘酢 土佐酢ジュレ

お魚

鯖 木の芽味噌餡

メイン

九州産牛ロース おろしジャポネ

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

和牛すじ 時雨煮

甘味

白羊羹 甘夏 白胡麻



昼餉

八、〇〇〇円

卯月

春たけなわの今月は、春借月ともいわれます。雁は北へ帰り、燕が渡って来る、出会いと別れの空には虹も見られるようになる季節です。静かな春の雨は優しく百穀を潤し、生物達は待ちわびた春の中でその生命力を花開かせます。そんな喜びの声に満ちた春の旬を、お届け致します。

壺の皿

- ・クリームチーズ豆腐 八女煎茶
- ・蛍烏賊 酢味噌
- ・春キャベツお浸し 柚子胡椒
- ・実えんどう 真丈
- ・新牛蒡すりながし
- ・稚鮎 上新粉揚げ 藻塩

式の皿

鱈のタタキ 茗荷 紫蘇 泡酢醤油

参の皿

玉地蒸し 蟹餡 空豆

肆の皿

ホワイトアスパラガス 露の臺 栄螺

お魚

卯月の鮮魚 独活のすり流し 桜海老

お肉

牛ヒレ 行者にんにく 馬鈴薯

締め

五島うどん 浅利 しらす 春菊

甘味

日向夏 味噌 アーモンド

