

## 昼餉

三、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。

#### 前菜の盛り合わせ

- ・ 人参きんぴら
- ・ 明日葉のお浸し
- ・ 赤キャベツの甘酢漬け
- ・ 太胡瓜の塩昆布和え
- ・ 茄子のナムル
- ・ モロッコインゲンの天ぷら
- ・ ヤングコーンの天ぷら
- ・ 揚げズッキーニ

#### 式の皿

鶏胸肉出汁煮 梅味噌

#### 参の皿

とうもろこし玉子豆腐

メイン ※一品お選びください。

- ・ 鮭 醤油味噌焼き
- ・ 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

メロン ミルク 抹茶



高宮慶園茶寮

## 昼餉

五、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。

### 前菜の盛り合わせ

- ・人参きんぴら
- ・明日葉のお浸し
- ・赤キャベツの甘酢漬け
- ・太胡瓜の塩昆布和え
- ・茄子のナムル
- ・モロッコインゲンの天ぷら
- ・ヤングコーンの天ぷら
- ・揚げズッキーニ

### 式の皿

鶏胸肉出汁煮 梅味噌

### お魚

サーモン 銀鮎山葵

### お肉

牛ヒレ 牛蒡醤油麴

### 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

メロン ミルク 抹茶



高宮 康 園 茶 寮

## 昼餉

八、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

### 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

