

夕餉

九、八〇〇円

水無月

梅の実が黄色く色付くこの時期、
梅雨・夏至を迎えます。
夏に向けて徐々に暑くなるこの季節に合わせ、
人々は衣替えをし、雨や太陽の恵みを受けながら、
自分たちに必要不可欠な稲を田に植え始めます。
そんな自然と共存する里山の旬をお届け致します。

壺の皿

- ・クリームチーズ豆腐 赤紫蘇
- ・ズッキーニ 豆鼓
- ・水蛸 黒酢
- ・烏賊 がごめ昆布
- ・枝豆 湯葉
- ・冬瓜煮浸し

忸の皿

伊佐木 茄子浸し 茗荷 木の芽

参の皿

玉地蒸し せせり 玉蜀黍

肆の皿

蟹 明星葱 酢味噌 紫蘇

お魚

水無月の旬魚 万願寺唐辛子餡

お口直し

氷菓子

お肉

牛みすじ トマト生姜

締め

五島うどん いくら 梅 出汁

甘味

パイナップル ココナッツ 山椒

お茶・茶菓子

マンゴートの羊羹



高宮 庭園 茶寮

夕餉

一一、〇〇〇円

水無月

梅の実が黄色く色付くこの時期、
梅雨・夏至を迎えます。
夏に向けて徐々に暑くなるこの季節に合わせ、
人々は衣替えをし、雨や太陽の恵みを受けながら、
自分たちに必要不可欠な稲を田に植え始めます。
そんな自然と共存する里山の旬をお届け致します。

壺の皿

- ・クリームチーズ豆腐 赤紫蘇
- ・ズッキーニ 豆鼓
- ・水蛸 黒酢
- ・烏賊 がごめ昆布
- ・枝豆 湯葉
- ・冬瓜煮浸し

忒の皿

伊佐木 茄子浸し 茗荷 木の芽

参の皿

ういきょう 檸檬

肆の皿

蟹 明星葱 酢味噌 紫蘇

お魚

水無月の旬魚 万願寺唐辛子餡

お口直し

氷菓子

お肉

九州産牛ロース トマト生姜

締め

五島うどん いくら 梅 出汁

甘味

パイナップル ココナッツ 山椒

お茶・茶菓子

マンゴートの羊羹



高宮 庭園 茶寮

夕餉

一四、八〇〇円

水無月

梅の実が黄色く色付くこの時期、
梅雨・夏至を迎えます。

夏に向けて徐々に暑くなるこの季節に合わせ、
人々は衣替えをし、雨や太陽の恵みを受けながら、
自分たちに必要不可欠な稲を田に植え始めます。
そんな自然と共存する里山の旬をお届け致します。

耆の皿

- ・ クリームチーズ豆腐 赤紫蘇
- ・ ブツキーニ 豆鼓
- ・ 水蛭 黒酢
- ・ 烏賊 がごめ昆布
- ・ 枝豆 湯葉
- ・ 冬瓜煮浸し

忒の皿

- 伊佐木 茄子浸し 茗荷 木の芽

参の皿

- 穴子の一夜干し おかひじき 鮎魚醬

肆の皿

- 蟹 明星葱 酢味噌 紫蘇

伍の皿

- 鮎 太白胡麻油 ういきょう 抹茶

お魚

- 水無月の旬魚 万願寺唐辛子餡

お口直し

- 氷菓子

お肉

- 伊万里牛ロース トマト生姜

締め

- 五島うどん いくら 梅 出汁

甘味

- パイナップル ココナッツ 山椒

お茶・茶菓子

- マンゴーの羊羹



高宮 庭園 茶寮