

## 昼餉

三、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。

### 前菜の盛り合わせ

蓮根きんぴら

小松菜のお浸し

紅芯大根の甘酢漬け

オクラのナムル

ヤングコーンのオイルマリネ

博多茄子揚げ

しし唐揚げ

ズッキーニの天ぷら

### 忝の皿

サーモン炙り 生姜の甘酢 ちり酢ジュレ

### 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。

・鰯 醤油味醂漬け焼き

・糸島豚肩ロース 甘酒白味噌焼き

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

ブルーベリー 白餡 チーズ



## 昼餉

五、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。

### 前菜の盛り合わせ

蓮根きんぴら

小松菜のお浸し

紅芯大根の甘酢漬け

オクラのナムル

ヤングコーンのオイルマリネ

博多茄子揚げ

しし唐揚げ

ズッキーニの天ぷら

### 式の皿

サーモン炙り 生姜の甘酢 ちり酢ジュレ

### お魚

カンパチ グリンピース餡

### お肉

牛ヒレ 梅おろしジャポネ

### 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

ブルーベリー 白餡 チーズ



## 昼餉

八、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

- 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

