

夕餉

九、八〇〇円

文月

本格的な暑さを迎える今月、山々の上には青空が広がり、地上では蓮や向日葵、桐といった花々がその美しさを競い始めます。
時折降る大雨と温かい南風を受けながら、暑さに負けじと懸命に育つ里山の旬食材をお届けします。

壺の皿

- ・クリームチーズ豆腐 白桃
- ・茶ぶり蛸 水雲酢
- ・賀茂茄子 八海山酒粕味噌
- ・焼き玉蜀黍 すり流し
- ・うざく
- ・苦瓜 つくね グラチネ

貳の皿

- 縞鰻 酢締め 加賀胡瓜 紫蘇

参の皿

- 玉地蒸し せせり 枝豆餡

肆の皿

- 黒米 揚げおこわ 鶏出汁

お魚

- 文月の旬魚 甘海老と野菜の出汁

お口直し

- 生姜 檸檬

お肉

- 牛みすじ 翠珠山椒餡

締め

- 五島うどん いくら 梅 出汁

甘味

- 白桃 杏仁 和紅茶

- お茶・茶菓子

- パッションの羊羹



高宮茶園

夕餉

一一、〇〇〇円

文月

本格的な暑さを迎える今月、山々の上には青空が広がり、地上では蓮や向日葵、桐といった花々がその美しさを競い始めます。

時折降る大雨と温かい南風を受けながら、暑さに負けじと懸命に育つ里山の旬食材をお届けします。

壺の皿

- ・クリームチーズ豆腐 白桃
- ・茶ぶり蛸 水雲酢
- ・賀茂茄子 八海山酒粕味噌
- ・焼き玉蜀黍 すり流し
- ・うざく
- ・苦瓜 つくね グラチネ

貳の皿

- 縞鰯 酢締め 加賀胡瓜 紫蘇

参の皿

- 万願寺唐辛子 ちりめん 鰹節

肆の皿

- 黒米 揚げおこわ 鶏出汁

お魚

- 文月の旬魚 甘海老と野菜の出汁

お口直し

- 生姜 檸檬

お肉

- 九州産牛ロース 翠珠山椒館

締め

- 五島うどん いくら 梅 出汁

甘味

- 白桃 杏仁 和紅茶

お茶・茶菓子

- パッションの羊羹



高宮 庭園茶寮

夕餉

一四、八〇〇円

文月

本格的な暑さを迎える今月、山々の上には青空が広がり、地上では蓮や向日葵、桐といった花々がその美しさを競い始めます。
時折降る大雨と温かい南風を受けながら、暑さに負けじと懸命に育つ里山の旬食材をお届けします。

壺の皿

- ・ クリームチーズ豆腐 白桃
- ・ 茶ぶり蛸 水雲酢
- ・ 賀茂茄子 八海山酒粕味噌
- ・ 焼き玉蜀黍 すり流し
- ・ うざく
- ・ 苦瓜 つくね グラチネ

貳の皿

縞鰻 酢締め 加賀胡瓜 紫蘇

参の皿

鮑 冬瓜

肆の皿

平貝炙り 青海苔 白味噌 黒七味

伍の皿

甘鯛 粥 山わさび

お魚

文月の旬魚 甘海老と野菜の出汁

お口直し

生姜 檸檬

お肉

伊万里牛ロース 翠珠山椒餡

締め

五島うどん いくら 梅 出汁

甘味

白桃 杏仁 和紅茶

お茶・茶菓子

パッションの羊羹



茶寮 庭園 高宮