

夕餉

九、八〇〇円

葉月

まだまだ暑い今月、暦の上では立秋・処暑を迎えます。  
時折吹く涼しい風やひぐらしの鳴く声に、  
ひと時の涼しさを感じられるようになる季節です。  
過ぎ行く夏を惜しむように、  
懸命にその魅力を発揮する食材たちをお届けいたします。

壺の皿

- ・クリームチーズ豆腐 すもも
- ・瓜 八海山味噌
- ・甘海老とろろ昆布
- ・茄子 茗荷 がごめ昆布
- ・トマト 生姜
- ・合鴨幽庵 無花果

貳の皿

縞鰯 酢締め 胡瓜 紫蘇

参の皿

玉地蒸し せせり オクラ 山葵

肆の皿

揚げ蛸真丈 冬瓜すりながし

お魚

葉月の旬魚 糸島青葱 柚子胡椒

お口直し

冷茶

お肉

牛みすじ 梅 おろし

締め

五島うどん いくら 出汁

甘味

塩ミルク 西瓜 葛

お茶・茶菓子

パッションの羊羹



高宮庭園茶寮

## 夕餉

一二、〇〇〇円

### 葉月

まだまだ暑い今月、暦の上では立秋・処暑を迎えます。  
時折吹く涼しい風やひぐらしの鳴く声に、  
ひと時の涼しさを感じられるようになる季節です。  
過ぎ行く夏を惜しむように、  
懸命にその魅力を発揮する食材たちをお届けいたします。

### 壺の皿

- ・クリームチーズ豆腐 すもも
- ・瓜 八海山味噌
- ・甘海老とろろ昆布
- ・茄子 茗荷 がごめ昆布
- ・トマト 生姜
- ・合鴨幽庵 無花果

### 貳の皿

- 縞鰯 酢締め 胡瓜 紫蘇

### 参の皿

- 炙り烏賊 叩きオクラ 土佐酢

### 肆の皿

- 揚げ蛸真丈 冬瓜すりながし

### お魚

- 葉月の旬魚 糸島青葱 柚子胡椒

### お口直し

- 冷茶

### お肉

- 九州産牛ロース 梅 おろし

### 締め

- 五島うどん いくら 出汁

### 甘味

- 塩ミルク 西瓜 葛

### お茶・茶菓子

- パッションの羊羹



高宮茶園

## 夕餉

一四、八〇〇円

### 葉月

まだまだ暑い今月、暦の上では立秋・処暑を迎えます。  
時折吹く涼しい風やひぐらしの鳴く声に、  
ひと時の涼しさを感じられるようになる季節です。  
過ぎ行く夏を惜しむように、  
懸命にその魅力を発揮する食材たちをお届けいたします。

### 壺の皿

- ・クリームチーズ豆腐 すもも
- ・瓜 八海山味噌
- ・甘海老とろろ昆布
- ・茄子 茗荷 がごめ昆布
- ・トマト 生姜
- ・合鴨幽庵 無花果

### 弐の皿

- 縞鰯 酢締め 胡瓜 紫蘇

### 参の皿

- 鰻 佐土原茄子 山椒味噌

### 肆の皿

- 白桃 モッツアレラチーズ 柚子

### 伍の皿

- 鮑の酒蒸し 空心菜お浸し 蟹餡

### お魚

- 葉月の旬魚 糸島青葱 柚子胡椒

### お口直し

- 冷茶

### お肉

- 伊万里牛ロース 梅 おろし

### 締め

- 五島うどん いくら 出汁

### 甘味

- 塩ミルク 西瓜 葛

### お茶・茶菓子

- パッションの羊羹



高宮庭園茶寮