

昼餉

三、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。

前菜の盛り合わせ

オクラ 昆布和え

茄子 ナムル

トマト甘酢漬け

冬瓜 煮浸し

ズッキーニオイルマリネ

インゲン天ぷら

ゴーヤ 天ぷら

パプリカ 天ぷら

次の皿

真蛸 玉葱 檸檬 土佐酢

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。

間八 柚庵焼き

糸島豚肩ロース 塩麴白味噌焼き

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

ココナッツ パッションフルーツ 黒糖



高宮庭園茶寮

昼餉

五、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。

前菜の盛り合わせ

オクラ 昆布和え

茄子 ナムル

トマト甘酢漬け

冬瓜 煮浸し

ズッキーニオイルマリネ

インゲン天ぷら

ゴーヤ 天ぷら

パプリカ 天ぷら

式の皿

真蛸 玉葱 檸檬 土佐酢

お魚

間八 銀鰯 青紫蘇

メイン

牛ヒレ 甘味噌醤油麴

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

ココナッツ パッションフルーツ 黒糖



高宮庭園茶寮

昼餉

八、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

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

