

昼餉

三、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。

前菜の盛り合わせ

茄子 ピリ辛田楽味噌

ズッキーニオイルマリネ

トマトの甘酢漬け

苦瓜 ナムル

空心菜のお浸し

金時生姜天ぷら

オクラ天ぷら

ヤングコーン天ぷら

式の皿

ビンチョウマグロ 玉葱 橙酢

参の皿

玉蜀黍のすり流し

メイン ※一品お選びください。

・赤魚 柚子塩麹焼き

・糸島豚肩ロース 味醂醤油焼き

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 二種

鶏そぼろ

甘味

白桃 フランボワーズ 白餡

お茶



高宮庭園茶寮

昼餉

五、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。

前菜の盛り合わせ

茄子 ピリ辛田楽味噌

ズッキーニオイルマリネ

トマトの甘酢漬け

苦瓜 ナムル

空心菜のお浸し

金時生姜天ぷら

オクラ天ぷら

ヤングコーン天ぷら

式の皿

ビンチョウマグロ 玉葱 橙酢

お魚

カンパチ 糸島青葱 柚子胡椒

お肉

牛ヒレ 黒味噌醤油麴

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 二種

鶏そぼろ

甘味

白桃 フランボワーズ 白餡

お茶



高宮庭園茶寮

昼餉

八、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

縞鰻 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

