

夕餉

九、八〇〇円

長月

秋分を迎える今月、暑さの収まりと共に夏の終わりと秋の始まりを感じるようになる時期です。
野山では朝夕の涼しさと共に、葉に付いた白露や南へ渡る鳥たちも見られるようになります。
日々次第に移り行く季節の旬を、お届けいたします。

壺の皿

- ・ クリームチーズ豆腐 塩檸檬
- ・ 子持ち鮎 甘露煮
- ・ 鶏肝松風
- ・ 秋鮭飯 いくら
- ・ 銀杏
- ・ バターナッツすり流し

貳の皿

戻り鰹 秋茄子 柿酢 菊

参の皿

玉地蒸し せせり 揚げ山芋 松茸

肆の皿

里芋 葛粉揚げ 胡麻豆腐 羹

お魚

長月の旬魚 茸鮓 柑橘

お口直し

冷茶

お肉

牛みすじ 黒味醂 柘榴

締め

五島うどん 酢橘 大葉

甘味

無花果 マスカルポーネ ほうじ茶

お茶・茶菓子

薩摩芋と胡麻のマドレーヌ



高宮庭園茶寮

夕餉

一一、〇〇〇円

長月

秋分を迎える今月、暑さの収まりと共に夏の終わりと秋の始まりを感じるようになる時期です。

野山では朝夕の涼しさと共に、葉に付いた白露や南へ渡る鳥たちも見られるようになります。

日々次第に移り行く季節の旬を、お届けいたします。

壺の皿

- ・ クリームチーズ豆腐 塩檸檬
- ・ 子持ち鮎 甘露煮
- ・ 鶏肝松風
- ・ 秋鮭飯 いくら
- ・ 銀杏
- ・ バターナッツすり流し

貳の皿

戻り鰹 秋茄子 柿酢 菊

参の皿

白石蓮根の土佐煮

肆の皿

里芋 葛粉揚げ 胡麻豆腐 羹

お魚

長月の旬魚 茸餡 柑橘

お口直し

冷茶

お肉

九州産牛ロース 黒味醂 柘榴

締め

五島うどん 酢橘 大葉

甘味

無花果 マスカルポーネ ほうじ茶

お茶・茶菓子

薩摩芋と胡麻のマドレーヌ



高宮庭園茶寮

夕餉

一四、八〇〇円

長月

秋分を迎える今月、暑さの収まりと共に夏の終わりと秋の始まりを感じるようになる時期です。野山では朝夕の涼しさと共に、葉に付いた白露や南へ渡る鳥たちも見られるようになります。日々次第に移り行く季節の旬を、お届けいたします。

壺の皿

- ・クリームチーズ豆腐 塩檸檬
- ・子持ち鮎 甘露煮
- ・鶏肝松風
- ・秋鮭飯 いくら
- ・銀杏
- ・バターナッツすり流し

貳の皿

戻り鰹 秋茄子 柿酢 菊

参の皿

白石蓮根の土佐煮

肆の皿

甘えび昆布締め 和梨

伍の皿

帆立貝柱 トリュフ 椎茸

お魚

長月の旬魚 茸餡 柑橘

お口直し

冷茶

お肉

伊万里牛ロース 黒味醂 柘榴

締め

五島うどん 酢橘 大葉

甘味

無花果 マスカルポーネ ほうじ茶

お茶・茶菓子

薩摩芋と胡麻のマドレーヌ



高宮庭園茶寮