夕餉

九、八〇〇円

神無月

晩秋ともいえる今月、山々は紅葉に色づき、
北国からは初霜の便りも届き始める季節です。
里山では秋の虫の鳴き声が聞こえ、その寂しげな声に
物思いながら耳を澄ませる時期でもあります。
そんな秋本番の旬食材たちをお届けいたします。

壱の皿

・クリームチーズ豆腐　洋梨
・秋刀魚炙り　白葱　赤大根
・ムール貝　酢味噌和え
・根セロリしりしり
・茸　酒盗浸し
・柿　白和え
・むかご

弐の皿

蟹　蟹味噌　いくら　焼き茄子　春菊

参の皿

玉地蒸し　せせり　銀杏　椎茸

肆の皿

南瓜餅　西京味噌

お魚

秋鮭　カボス　金山寺味噌　朴葉焼き

お口直し

冷茶

お肉

牛みすじ　ポルチーニ茸　柚子

締め

五島うどん　あご出汁　生七味

甘味

和栗　カシス　玄米

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

一二、〇〇〇円

神無月

晩秋ともいえる今月、山々は紅葉に色づき、
北国からは初霜の便りも届き始める季節です。
里山では秋の虫の鳴き声が聞こえ、その寂しげな声に
物思いながら耳を澄ませる時期でもあります。
そんな秋本番の旬食材たちをお届けいたします。

壱の皿
- クリームチーズ豆腐　洋梨
- 秋刀魚炙り　白葱　赤大根
- ムール貝　酢味噌和え
- 根セロリしりしり
- 茸　酒盗浸し
- 柿　白和え
- むかご

弐の皿
蟹　蟹味噌　いくら　焼き茄子　春菊

参の皿
揚げ海老芋　茄子揚げ浸し　霙

肆の皿
南瓜餅　西京味噌

お魚
秋鮭　カボス　金山寺味噌　朴葉焼き

お口直し
冷茶

お肉
九州産牛ロース　ポルチーニ茸　柚子

締め
五島うどん　あご出汁　生七味

甘味
和栗　カシス　玄米

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

神無月

晩秋ともいえる今月、山々は紅葉に色づき、
北国からは初霜の便りも届き始める季節です。
里山では秋の虫の鳴き声が聞こえ、その寂しげな声に
物思いながら耳を澄ませる時期でもあります。
そんな秋本番の旬食材たちをお届けいたします。

壱の皿
・クリームチーズ豆腐　洋梨
・秋刀魚炙り　白葱　赤大根
・ムール貝　酢味噌和え
・根セロリしりしり
・茸　酒盗浸し
・柿　白和え
・むかご

弐の皿
蟹　蟹味噌　いくら　焼き茄子　春菊

参の皿
椎茸　軟骨つくね

肆の皿
鰻蒲焼　グラチネ　山葵

伍の皿
甘鯛　焼黒米　銀餡

お魚
秋鮭　カボス　金山寺味噌　朴葉焼き

お口直し
冷茶

お肉
伊万里牛ロース　ポルチーニ茸　柚子

締め
五島うどん　あご出汁　生七味

甘味
和栗　カシス　玄米

お茶・茶菓子
薩摩芋と胡麻のマドレーヌ

高宮庭園茶寮