

昼餉

三、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。

前菜の盛り合わせ

- ・ 茄子 塩昆布和え
- ・ きんぴらごぼう
- ・ 舞茸の土佐酢和え
- ・ 薩摩芋 黒味酛和え
- ・ 小松菜のナムル
- ・ 蓮根天ぷら
- ・ インゲン天ぷら
- ・ 椎茸天ぷら

忝の皿

鰹の炙り 玉葱 青紫蘇 山葵醬油

参の皿

南瓜の玉子豆腐

メイン ※一品お選びください。

- ・ 鯖 味酛醬油焼き
- ・ 糸島豚肩ロース 塩麴味噌焼き

締め

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

マスカット 抹茶 純米酒



茶碗百

昼餉

五、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。

前菜の盛り合わせ

- ・ 茄子 塩昆布和え
- ・ きんぴらごぼう
- ・ 舞茸の土佐酢和え
- ・ 薩摩芋 黒味酛和え
- ・ 小松菜のナムル
- ・ 蓮根天ぷら
- ・ インゲン天ぷら
- ・ 椎茸天ぷら

式の皿

鰹の炙り 玉葱 青紫蘇 山葵醤油

お魚

旬魚 銀鮓生姜鮓

お肉

牛ヒレ 赤酢ジャポネ

締め

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

マスカット 抹茶 純米酒



高宮庭園茶寮

昼餉

八、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

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



高宮庭園茶寮