昼餉

三、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。

前菜の盛り合わせ
　柿の木茸　土佐酢和え
　海老芋の含め煮
　蓮根きんぴら
　ほうれん草　お浸し
　赤キャベツ甘酢漬け
　薩摩芋天ぷら
　牛蒡天ぷら
　モロッコインゲン天ぷら

弐の皿
　びんちょう鮪　山葵醤油

参の皿
　南瓜の玉子豆腐

メイン　※一品お選びください。
　赤魚　味醂醤油焼き
　糸島豚肩ロース　塩麹味噌焼き

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
　鶏そぼろ　和三盆

甘味
　薩摩芋　胡麻　甘醤油

高宮庭園茶寮

昼餉

五、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。

前菜の盛り合わせ
　柿の木茸　土佐酢和え
　海老芋の含め煮
　蓮根きんぴら
　ほうれん草　お浸し
　赤キャベツ甘酢漬け
　薩摩芋天ぷら
　牛蒡天ぷら
　モロッコインゲン天ぷら

弐の皿
　びんちょう鮪　山葵醤油

お魚
　鰆　あおさバター銀餡

メイン
　国産牛ランプ　柚子白胡麻味噌

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
　鶏そぼろ　和三盆

甘味
　薩摩芋　胡麻　甘醤油

高宮庭園茶寮

昼餉

八、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

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