夕餉　九、八〇〇円

霜月

寒さ深まる今月は、
陽の光が弱まり北風が木々の葉をはらう季節です。
山々では山茶花や橘、
地面には霜柱も見られるようになります。
秋から冬へと移り変わる、
この時期ならではの食材をお届けいたします。

壱の皿
- クリームチーズ豆腐　柿
- もって菊　土佐酢
- 山芋饅頭
- 薩摩芋すり流し
- 鰊　酢締め
- 烏賊飯

弐の皿
鰆　藁焼き　大根なます　柚子ちり酢

参の皿
玉地蒸し　せせり　甘海老

肆の皿
鰻　蓮蒸し　銀杏

お魚
秋鮭　柿酢餡　菊花

お口直し
冷茶

お肉
牛みすじ　蓮根　牛蒡醤油麹

締め
五島うどん　唐墨　貝出汁

甘味
金柑　ヨーグルト　抹茶

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　一二、〇〇〇円

霜月

寒さ深まる今月は、
陽の光が弱まり北風が木々の葉をはらう季節です。
山々では山茶花や橘、
地面には霜柱も見られるようになります。
秋から冬へと移り変わる、
この時期ならではの食材をお届けいたします。

壱の皿
- クリームチーズ豆腐　柿
- もって菊　土佐酢
- 山芋饅頭
- 薩摩芋すり流し
- 鰊　酢締め
- 烏賊飯

弐の皿
鰆　藁焼き　大根なます　柚子ちり酢

参の皿
茸　杉板焼き　柚子バター

肆の皿
鰻　蓮蒸し　銀杏

お魚
秋鮭　柿酢餡　菊花

お口直し
冷茶

お肉
九州産牛ロース　蓮根　牛蒡醤油麹

締め
五島うどん　唐墨　貝出汁

甘味
金柑　ヨーグルト　抹茶

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

霜月

寒さ深まる今月は、
陽の光が弱まり北風が木々の葉をはらう季節です。
山々では山茶花や橘、
地面には霜柱も見られるようになります。
秋から冬へと移り変わる、
この時期ならではの食材をお届けいたします。

壱の皿
- クリームチーズ豆腐　柿
- もって菊　土佐酢
- 山芋饅頭
- 薩摩芋すり流し
- 鰊　酢締め
- 烏賊飯

弐の皿
鰆　藁焼き　大根なます　柚子ちり酢

参の皿
鰤　大根

肆の皿
鰻　蓮蒸し　銀杏

伍の皿
牛頬肉　柔らか煮　インカのめざめ

お魚
秋鮭　柿酢餡　菊花

お口直し
冷茶

お肉
伊万里牛ロース　蓮根　牛蒡醤油麹

締め
五島うどん　唐墨　貝出汁

甘味
金柑　ヨーグルト　抹茶

お茶・茶菓子
薩摩芋と胡麻のマドレーヌ

高宮庭園茶寮