昼餉

三、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。

前菜の盛り合わせ
- 蓮根のきんぴら
- 小松菜お浸し
- 人参の甘酢漬け
- 里芋の甘煮
- 茄子のナムル
- 椎茸の天ぷら
- 甘藷の天ぷら
- 蕪の天ぷら

弐の皿
サーモンの炙り　橙

参の皿
南瓜の玉子豆腐

メイン
※一品お選びください。
- 鰆　西京味噌焼き
- 糸島豚肩ロース　塩麹醤油焼き

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
林檎　黒糖　きなこ

高宮庭園茶寮

昼餉

五、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。

前菜の盛り合わせ
- 蓮根のきんぴら
- 小松菜お浸し
- 人参の甘酢漬け
- 里芋の甘煮
- 茄子のナムル
- 椎茸の天ぷら
- 甘藷の天ぷら
- 蕪の天ぷら

弐の皿
サーモンの炙り　橙

お魚
旬魚　焼あごだし　三つ葉

お肉
国産牛ランプ　みぞれジャポネ

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
林檎　黒糖　きなこ

京都 高台寺 高宮庭園茶寮

昼餉

八、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
・豚足煮凝り　粒マスタード
・薩摩芋すり流し
・むかご　塩煎り　酒盗
・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

京都 高台寺 高宮庭園茶寮