

夕餉

九、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。

雫の皿

長浜市場直送鮮魚の昆布締め
檜原ファームビーツの甘酢漬

貳の皿

車海老 唐津産生雲丹 琥珀がけ

参の皿

宮崎牛もも肉の焼き霜寿司 宮崎県産へべす

肆の皿

牛蒡のすり流し 博多すぎ茸

お魚

太刀魚のおおさと西京味噌 パン粉焼き
羅臼昆布の塩

氷菓

福岡県産 純米吟醸 華

お肉

伊万里A5ランク 牛サーロイン 里芋
大分県産どんこ椎茸

締め

石臼挽き蕎麦 湯谷湾 四季の塩 秋

甘味

白餡 茶寮ティラミス

お茶・茶菓子

ペカンナッツ羊羹



高宮 庭園 茶寮

夕餉

一四、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。

巻の皿

長浜市場直送鮮魚の昆布締め

たいらぎ貝と水イカの炙り

貳の皿

車海老 唐津産生雲丹 琥珀がけ

参の皿

宮崎牛もも肉の焼き霜寿司 宮崎県産へべす

肆の皿

牛蒡のすり流し 博多すぎ茸

伍の皿

鮑の蒸し煮 佐土原茄子 鼈甲餡 明星葱

お魚

太刀魚のおおさと西京味噌 パン粉焼き

羅臼昆布の塩

氷菓

福岡県産 純米吟醸 華

お肉

伊万里A5ランク 牛ヒレ 里芋

大分県産どんこ椎茸

締め

石臼挽き蕎麦 湯谷湾 四季の塩 秋

甘味

白餡 茶寮ティラミス

お茶・茶菓子

ペカンナッツ羊羹

