

## 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。

### 壺の皿

長浜市場直送 鮮魚の昆布締め  
油谷湾 季節の塩

### 忸の皿

鰯 大根

### 参の皿

北海道石臼挽き蕎麦 薩摩赤鶏と生姜のお出汁

### 肆の皿

カリフラワーのすり流し 甘海老の炙りキャビア

### お魚

寒鮓 春菊 芹 蕪

### 氷菓

比良松酒造 純米吟醸

### お肉

伊万里牛サーロイン 朴葉焼き 銀杏 蓮根

### 締め

和牛スジ 時雨煮

久保山農園 百年米

お味噌汁

### 甘味

ミルク菓子 フルーツのシロップ漬け

お茶・茶菓子

抹茶羊羹最中



高宮疾園茶寮

# 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。

## 壺の皿

長浜市場直送 鮮魚の昆布締め 平貝  
油谷湾 季節の塩

## 貳の皿

鰯 大根

## 参の皿

北海道石臼挽き蕎麦 薩摩赤鶏と生姜のお出汁

## 肆の皿

鰻 鮑 椎茸 レンズ豆と実山椒の煮込み

## 伍の皿

カリフラワーのすり流し 甘海老の炙りキャビア

## お魚

寒鯛 春菊 芹 蕪

## 氷菓

比良松酒造 純米吟醸

## お肉

伊万里牛ヒレ 朴葉焼き 銀杏 蓮根

## 締め

和牛スジ 時雨煮

久保山農園 百年米

お味噌汁

## 甘味

ミルク菓子 フルーツのシロップ漬け

お茶・茶菓子

抹茶羊羹最中



高宮 慶園 茶寮