

夕餉

九、八〇〇円

水無月

壺の皿

桜肉 生姜の醤油漬け 山山葵 青紫蘇

貳の皿

長浜市場 旬魚の炙り 茗荷の甘酢漬け

参の皿

冬瓜の煮浸し 蟹餡

肆の皿

玉子豆腐 漬けいくら 冷たい出汁

伍の皿

新蓮根の真丈のお椀 三つ葉

お魚

甘鯛の若狭焼と焼き野菜

お肉

伊万里牛ロース 甘長唐辛子

有馬山椒 黒味醂

締め

宮崎県産鰻

椎茸出汁で炊いたご飯

甘味

冷やしぜんざい

煎茶グラニテ

お茶・茶菓子

ナッツのロッシェ



高宮慶園茶寮

夕餉

一四、八〇〇円

水無月

耆の皿

桜肉の霜降りと赤身の食べ比べ 生姜の醤油漬

山山葵 青紫蘇

弐の皿

長浜市場 旬魚の炙り 帆立貝柱

茗荷の甘酢漬

参の皿

冬瓜の煮浸し 蟹餡

肆の皿

玉子豆腐 漬けいくら 冷たい出汁

伍の皿

車海老 甘海老 雲丹 キャビア

無花果とマスカルポーネの白和え

陸の皿

新蓮根の真丈のお椀 三つ葉

お魚

甘鯛の若狭焼と焼き野菜

お肉

伊万里牛ヒレ 甘長唐辛子 有馬山椒 黒味醂

締め

宮崎県産鰻

椎茸出汁で炊いたご飯

甘味

冷やしぜんざい 煎茶グラニテ

お茶・茶菓子

春色 ナッツロッシエ



高宮 慶園 茶寮