

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

炙り鰹 出汁ポン酢ジュレ 柴漬け昆布

式の皿

帆立貝柱 生唐墨 梨の和え物

参の皿

茄子の焼き浸し 牛腿肉

肆の皿

摘み上げ湯葉のすり流し 雲丹

伍の皿

鰻の照り焼き 根セロリ 味醂ジャポネ

お魚

鰯 煮大根 芹

お肉

伊万里牛サーロイン

白味噌 柚子 カリフラワー

締め

椎茸出汁で炊いたご飯

海藻の佃煮 鰹節

甘味

ほうじ茶 マスカルポーネ 胡桃

お茶・茶菓子

柚子の鈴カステラ



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

炙り鰹 出汁ポン酢ジュレ 柴漬け昆布

貳の皿

帆立貝柱 生唐墨 梨の和え物

参の皿

茄子の焼き浸し 牛腿肉

肆の皿

摘み上げ湯葉のすり流し 雲丹

伍の皿

鰻の照り焼き 根セロリ 味醂ジャポネ

陸の皿

昆布で柔らかく蒸しあげた鮑の西京味噌焼き

お魚

鰯 煮大根 芹

お肉

伊万里牛ファイル

白味噌 柚子 カリフラワー

締め

椎茸出汁で炊いたご飯

海藻の佃煮 鰹節

甘味

ほうじ茶 マスカルポーネ 胡桃

お茶・茶菓子

柚子の鈴カステラ



高宮 庭園 茶寮