

昼餉

三、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。

前菜の盛り合わせ

- ・柿の木茸の土佐酢
- ・白石蓮根きんぴら
- ・冬瓜
- ・赤キャベツの甘酢漬
- ・薩摩芋
- ・里芋
- ・南瓜
- ・牛蒡

式の皿

絹ごし豆腐と甘えびの昆布締め 梅肉のジュレ

メイン ※一品お選びください。

- ・金目鯛 昆布醤油焼き
- ・糸島豚肩ロース 山椒味噌焼き

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
特製肉そぼろ

甘味

抹茶葛のあんみつ



高 岡 康 齋

昼餉

五、〇〇〇円

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匂を、お届けいたします。

前菜の盛り合わせ

- ・柿の木茸の土佐酢
- ・白石蓮根きんぴら
- ・冬瓜
- ・赤キャベツの甘酢漬け
- ・薩摩芋
- ・里芋
- ・南瓜
- ・牛蒡

式の皿

絹ごし豆腐と甘えびの昆布締め 梅肉のジュレ

お魚

イトヨリ 柚子胡椒香る出汁
宮崎県産へべす汁

お肉

熊本赤牛 みすじのロースト 胡麻味噌

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
特製肉そぼろ

甘味

抹茶葛のあんみつ

