

昼餉

三、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。

前菜の盛り合わせ

- ・ 蕪 甘酢
- ・ 舞茸のお浸し
- ・ ほうれん草白和え
- ・ 甘葱焼き 味噌
- ・ ビーツお浸し
- ・ 蓮根
- ・ 黄色人参
- ・ 薩摩芋

式の皿

帆立貝柱 飛子和え 柚子

メイン ※一品お選びください。

- ・ 銀鮭 甘酒味噌焼き
- ・ 糸島豚肩ロース 胡麻味噌焼き

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

黒糖羊羹と季節のフルーツ



昼餉

五、〇〇〇円

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。

前菜の盛り合わせ

- ・ 蕪 甘酢
- ・ 舞茸のお浸し
- ・ ほうれん草白和え
- ・ 甘葱焼き 味噌
- ・ ビーツお浸し
- ・ 蓮根
- ・ 黄色人参
- ・ 薩摩芋

式の皿

帆立貝柱 飛子和え 柚子

お魚

カマス 浅利汁 芹

お肉

九州黒毛和牛“ザブトン” 青紫蘇味噌

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

黒糖羊羹と季節のフルーツ



高宮 慶園 茶寮