

昼餉

三、八〇〇円

弥生

前菜の盛り合わせ

- ・芽キャベツ
- ・きんぴら牛蒡
- ・椎茸甘煮
- ・蕪
- ・筍煮
- ・南瓜
- ・まこも茸
- ・蓮根

式の皿

サーモンの炙り バルサミコ醤油

菜の花 赤大根

メイン ※一品お選びください。

- ・鱈の味醂醤油焼き
- ・糸島豚肩ロース 甘酒味噌焼き

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

自家製 鶏そぼろ

甘味

黒胡麻きな粉のわらび餅

生姜のアイス



高 岡 楼 園 茶 寮

昼餉

五、〇〇〇円

弥生

前菜の盛り合わせ

- ・芽キャベツ
- ・きんぴら牛蒡
- ・椎茸甘煮
- ・蕪
- ・筍煮
- ・南瓜
- ・まこも茸
- ・蓮根

弐の皿

サーモンの炙り バルサミコ醤油
菜の花 赤大根

お魚

イトヨリ出汁と木の芽餡

お肉

熊本赤牛みすじ
玉葱と大根のジャポネソース

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
自家製 鶏そぼろ

甘味

黒胡麻きな粉のわらび餅
生姜のアイス



高宮慶園茶寮