

昼餉

三、八〇〇円

水無月

前菜の盛り合わせ

- ・焼ヤングコーン
- ・蓮芋 酢味噌
- ・コールラビのお浸し
- ・水茄子
- ・ルバーブの甘酢
- ・空豆の素揚げ
- ・オクラの天ぷら
- ・茗荷の天ぷら

式の皿

サーモンの炙り 柚子醤油

参の皿

冬瓜の鶏そぼろ煮

メイン ※一品お選びください。

- ・マトウダイ 白味噌柚庵焼き
- ・ありた鶏 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 牛時雨煮

甘味

ライチの水羊羹



高宮康園茶寮

昼餉

五、〇〇〇円

水無月

前菜の盛り合わせ

- ・焼ヤングコーン
- ・蓮芋 酢味噌
- ・コールラビのお浸し
- ・水茄子
- ・ルバーブの甘酢
- ・空豆の素揚げ
- ・オクラの天ぷら
- ・茗荷の天ぷら

忝の皿

サーモンの炙り 柚子醬油

お魚

カンパチの米粉焼き
焦がしバター出汁

お肉

九州産牛サーロイン
赤味噌醬油

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 牛時雨煮

甘味

ライチの水羊羹



高宮 久保山 農園