

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

- ・ 焼白葱 味噌
- ・ ほうれん草 胡麻和え
- ・ 白舞茸 土佐酢
- ・ 小松菜お浸し
- ・ きんぴら牛蒡
- ・ 里芋 天ぷら
- ・ 甘藷 天ぷら
- ・ 揚げ蓮根

式の皿

煮穴子 赤キャベツ 有馬山椒

参の皿

玉子豆腐 梅かつお

メイン ※一品お選びください。

- ・ 鯖 味噌醤油焼き
- ・ 糸島豚肩ロース 赤味噌醤油焼き

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

徳島産和三盆 鶏そぼろ

甘味

南瓜 求肥 大納言



高宮 葵園 茶寮

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

- ・ 焼白葱 味噌
- ・ ほうれん草 胡麻和え
- ・ 白舞茸 土佐酢
- ・ 小松菜お浸し
- ・ きんぴら牛蒡
- ・ 里芋 天ぷら
- ・ 甘藷 天ぷら
- ・ 揚げ蓮根

忝の皿

煮穴子 赤キャベツ 有馬山椒

お魚

イトヨリ 湯葉 芹 琥珀餡

お肉

希少部位 和牛ザブトン 山葵柚子味噌

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
徳島産和三盆 鶏そぼろ

甘味

南瓜 求肥 大納言

