

日本料理 利休

きたの茶園、瀬頭酒造とのコラボレーションにより生まれたコンセプトは「和敬清寂」です。調和を大切に互いを尊重し合う。余計なものは足さない洗練された美しさ。白磁の上に並ぶ鮮魚。茶葉や酒粕を使用したソースと共に味わう地元野菜など、ここでしか味わえない珠玉の懐石料理をご体験下さい。

利休懐石「会」kai

¥6,600

食前茶・前菜・名物・造里・焼物・食中茶・温物・御飯・汁物・香物・甘味

* 前日までのご予約をお願いします * お食事開始の最終時間は13時です
* 一品ずつ提供いたしますので、1時間半ほどかかります

茶しゃぶ膳

¥3,300

煎茶しゃぶ(玄海鯛)又は、ほうじ茶しゃぶ(若楠ポーク)からお選びください。
温泉湯どうふ・小鉢・御飯・汁物・香物

湯どうふ膳

¥2,750

前菜・造里・温泉湯どうふ・鍋野菜・小鉢・御飯・汁物・香物

追加料理

お造里盛り合わせ	¥1,650	お子さまランチ	¥1,650
天ぷら盛り合わせ	¥1,650	食後の甘味	¥550
鯛あら炊き	¥1,320	お茶とお茶菓子	¥1,650

日本料理 利休

きたの茶園、瀬頭酒造とのコラボレーションにより生まれたコンセプトは「和敬清寂」です。調和を大切に互いを尊重し合う。余計なものは足さない洗練された美しさ。白磁の上に並ぶ鮮魚。茶葉や酒粕を使用したソースと共に味わう地元野菜など、ここでしか味わえない珠玉の懐石料理をご体験下さい。

利休懐石「想」sou

¥8,800

食前茶（酒）・八寸・吸物・造里・肉料理・食中茶・魚料理・御飯・汁物
・香物・甘味・食後茶

* 前日までのご予約をお願いします * お食事開始の最終時間は20時です
* 一品ずつ提供いたしますので、2時間ほどかかります

利休懐石「会」kai

¥6,600

食前茶・前菜・名物・造里・焼物・食中茶・温物・御飯・汁物・香物・甘味

* 当日15時までのご予約をお願いします * お食事開始の最終時間は20時です
* 一品ずつ提供いたしますので、1時間半ほどかかります

ペアリング

¥3,300

料理に合わせた、お茶やお酒のペアリングをご用意しております。

お子様膳

¥2,530

利休懐石「想」sou

献立書

食前茶酒	金紋東長 × 有機玉緑茶
先 付	鯛かぶら
先 吸	嬉野ひとしづく
前 菜	「寒気凛冽」ー冬の景色ー 紫芋のポテトサラダ ごどうふ 呼子産烏賊の塩辛 鰹のたたき
造 里	平目 しまあじ
食中茶	山田錦
揚 物	季節野菜の天ぶら
魚料理	鱈の酒塩焼き なす田楽
肉料理	佐賀牛時雨煮 旬のきのこ
御 飯	地元かや農園の夢しづく
吸 物	清まし仕立て 玄海鯛のつみれ
香 物	有明海産海苔の佃煮
甘 味	カステラ 果物
食後茶	浅炒りほうじ茶

¥8,800

利休懐石「会」kai

献立書

食前茶	有機煎茶
先 付	鯛かぶら
名 物	嬉野温泉湯豆腐
前 菜	「寒気凛冽」ー冬の景色ー 紫芋のポテトサラダ ごどうふ 呼子産烏賊の塩辛 鰹のたたき
造 里	平目 しまあじ
肉料理	佐賀牛焼きしゃぶ
食中茶	有機紅茶
魚料理	鱈の酒蒸し
御 飯	地元かや農園の夢しづく
汁 物	清まし仕立て 玄海鯛のつみれ
香 物	有明海産海苔の佃煮
甘 味	カステラ 果物
食後茶	浅炒りほうじ茶

¥6,600