

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」。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。地元農園の野菜、玄界灘や唐津産の魚介類など、佐賀県産の食材を使用した、ここでしか味わえない珠玉の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	有機紅茶 × 金紋東長
先付	冬の味覚三種盛り 鯛かぶら 酒盗和え あん肝ポン酢
前菜	「雪月風花」 -冬野菜の冷菜-
造里	平目 しまあじ サーモン 海苔醤油
食中茶	山田錦
名物	利休湯どうぶ 若楠ポークの胡麻風味
魚料理	鱈の幽庵焼き お茶のあしらい
肉料理	佐賀牛ロースのすきやき仕立て
御飯	永尾豊裕園の田代米
吸物	味噌仕立て
香物	伽羅山葵 高菜漬け
甘味	浅炒りほうじ茶のプリン
食後茶	有機玉緑茶 おくみどり

メニューは一例です。材料の仕入れ状況により内容が異なります。

¥8,800

利休懐石「会」kai
献立書

食前茶	有機煎茶 悟り
先付	冬の味覚三種盛り 鯛かぶら 酒盗和え あん肝ポン酢
前菜	「雪月風花」 -冬野菜の冷菜-
造里	平目 しまあじ サーモン 海苔醤油
食中茶	有機紅茶
魚料理	鱈の胡麻豆乳鍋
肉料理	佐賀もも肉のすきやき仕立て
御飯	永尾豊裕園の田代米
吸物	味噌仕立て
香物	伽羅山葵 高菜漬け
甘味	浅炒りほうじ茶のプリン
食後茶	有機玉緑茶 おくみどり

メニューは一例です。材料の仕入れ状況により内容が異なります。

¥6,600