

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17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、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

* 前日17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（日本酒 or うれしの茶） ¥3,300

お料理の進行具合に合わせて、その一品にベストマッチな1杯をご提案いたします。

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	秋の味覚の盛り合わせ
前菜	きたの茶園 柿と煎茶の白和え 瀬頭酒造 しまあじの酒粕漬け
造里	平目の昆布出汁ヅケ 海老醤油
肉料理	佐賀牛ロースのすき焼き仕立て
名物	利休湯どうふ ありたどり生姜味噌
食中茶	有機釜炒り茶
魚料理	サーモンの幽庵焼き 旬のきのこ
御飯	九州産こしひかり
吸物	澄まし仕立て 有田名物ごどうふ
香物	高菜漬け 伽羅山葵
甘味	さつま芋のタルト
食後茶	有機玄米煎茶「山田錦」

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

食前茶酒	有機煎茶「悟り」
先付	秋の味覚の盛り合わせ
前菜	引き上げ湯葉 枝豆風味
造里	平目の昆布出汁ヅケ 海老醤油
肉料理	若楠ポークの角煮 温泉卵
名物	利休湯どうふ ありたどり生姜味噌
食中茶	有機釜炒り茶
魚料理	サーモンの幽庵焼き 旬のきのこ
御飯	九州産こしひかり
吸物	澄まし仕立て 有田名物ごどうふ
香物	高菜漬け 伽羅山葵
甘味	さつま芋のタルト
食後茶	有機玄米煎茶「山田錦」

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

追加料理

お造り盛り合わせ	¥1,980
天ぷら盛り合わせ	¥1,980
玄海鯛のあら炊き	¥1,650
湯どうふ豚しゃぶ	¥1,650
酒の肴三種盛り	¥1,100
嬉野名物温泉湯どうふ	¥660
かけうどん	¥550