

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。

利休懷石「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

利休懷石「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。

お子様ランチ

¥2,530

利休懷石「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	さつま芋のタルト

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

利休懷石「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

湯どうふ牛しゃぶ	¥ 2,530
湯どうふ豚しゃぶ	¥ 1,980
お造り盛り合わせ	¥ 1,980
天ぷら盛り合わせ	¥ 1,980
地鶏の盛り合わせ	¥ 1,650
旬魚の煮付け	¥ 1,650
ミックスフライ	¥ 1,650
お子様ランチ	¥ 2,530
温泉湯どうふ	¥ 660
かけうどん	¥ 550