

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（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
前菜	「一陽来福」 - 立春の候 - 春野菜の冷菜 鯖とあん肝のオイル蒸し 有田名物ごどうふとわかわさび 松前漬
小鉢	冷製茶碗蒸し 雲丹和え
造里	縞鰯のお茶醤油ツケ 平目の昆布締め
名物	利休湯どうふ、ありたどりの肉味噌
食中茶	玄米煎茶「山田錦」
強肴	桜鯛の酒蒸し 浅利と桜海老
焼物	佐賀牛ロースの炙り焼き
御飯	永尾茶飯事の夢しずく
吸物	瀬頭酒造の酒粕汁 季節の山菜
香物	白菜漬 高菜漬
甘味	苺と豆乳のプリン
食後茶	有機浅炒りほうじ茶

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
前菜	「一陽来福」 -立春の候- <small>春野菜の冷菜 鯖とあん肝のオイル蒸し 有田名物ごとうふとわかわさび 松前漬</small>
造里	縞鰯のお茶醤油ヅケ 平目の昆布締め
名物	利休湯どうふ ありたどりの肉味噌
食中茶	玄米煎茶
強肴	桜鯛の酒蒸し 春キャベツと桜海老
焼物	佐賀牛もも肉の炙り焼き
御飯	永尾茶飯事の夢しずく
吸物	瀬頭酒造の酒粕汁 季節の山菜
香物	白菜漬け 高菜漬け
甘味	苺と豆乳のプリン
食後茶	有機浅炒りほうじ茶

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