



季節の会席 - 料理長おまかせ旬の会席 - 《参考献立：春》

日本の四季を感じる、旬の素材を用いた会席コース

決められた献立はなく、ご注文いただいてからその日お勧めの献立をおつくりします

※こちらのコースはお昼も夜もご利用いただけます



季節の特撰会席 - 蘭 - 36,300 円 (税サ込)

お祝い・ご接待など大切なお席にふさわしいメニューを
季節の美味と共に趣向を凝らし、贅を尽くした全9品

- 【前 菜】 季節の前菜
- 【椀 物】 金目鯛道明寺粉包み 若布摺り流し ごとみ 小角ゆず 色紙大根
- 【造 り】 真鯛薄作り 車海老 蒸し鮑 あしらひ
- 【焼 物】 桜鱒燻し焼き ほうれん草胡麻和え 露の当座煮 お多福豆 はじかみ
- 【煮 物】 かさご煮付け 蕪 牛蒡 うるい 蕨 絹さや 生姜 木の芽
- 【強 肴】 牛肉サーロイン炙り 焼き筍 茎ブロッコリー
赤味噌とフォンドヴォーのソース
- 【酢の物】 焼き貝柱と山菜の土佐酢ゼリー掛け 黄味酢 芽物色々
- 【食 事】 真鯛と筍の釜炊き御飯 赤出汁 香の物
- 【水菓子】 レアチーズと berry

※写真・献立はイメージです。季節に合せた食材を用いた料理長おまかせのコースです。

※こちらのコースは日替わりメニューのためアレルギー表示をしておりません。

食物アレルギーをお持ちのお客様はご予約の際にお申し付けください。

※表示価格には消費税および10%のサービス料が含まれております。別途室料を頂戴いたします。

※キャンセル・変更につきましては、前日17時よりお料理料金の50%、当日は100%を頂戴いたします。

※こちらのコースは事前予約制となっております。

※土日祝日のご予約は直接店舗までご連絡ください。



懐石料亭花がすみ【御予約制】TEL.03-3746-7733 (11:00~20:00)

明治記念館

〒107-8507 東京都港区元赤坂2-2-23 明治記念館 B 1F

ホームページ、
オンライン予約
はこちら>>>





季節の会席 - 橘 - 24,200 円 (税サ込)
 花がすみお勧めの会席コース、旬の味覚を味わう全8品

- 【前 菜】 季節の前菜
- 【椀 物】 真鯛の潮仕立て 真鯛酒蒸し 胡麻豆腐 白髪葱 芽葱 木の芽
- 【造 り】 鮪 縞鰯 車海老 あしらい
- 【焼 物】 鯖の木の芽田楽焼き ほうれん草胡麻和え 露の当座煮
木の芽 はじかみ
- 【煮 物】 穴子七宝蕪蒸し 銀飴 山葵
- 【強 肴】 飛騨牛石焼き 焼き筍 茎ブロッコリー
赤味噌とフォンドヴォーのソース 洋芹
- 【食 事】 筍御飯 赤出汁 香の物
- 【水菓子】 レアチーズと berry

※写真・献立はイメージです。季節に合せた食材を用いた料理長おまかせのコースです。

※こちらのコースは日替わりメニューのためアレルギー表示をしておりません。

食物アレルギーをお持ちのお客様はご予約の際にお申し付けください。

※表示価格には消費税および10%のサービス料が含まれております。別途室料を頂戴いたします。

※キャンセル・変更につきましては、前日17時よりお料理料金の50%、当日は100%を頂戴いたします。

※こちらのコースは事前予約制となっております。

※土日祝日のご予約は直接店舗までご連絡ください。



懐石料亭**花がすみ**【御予約制】TEL.03-3746-7733 (11:00 ~ 20:00)

明治記念館

〒107-8507 東京都港区元赤坂 2-2-23 明治記念館 B 1F

ホームページ、
 オンライン予約
 はこちら >>>

