



- 懐石料亭が作る -

花がすみのテイクアウト

令和6年9月1日(日) ~ 11月30日(土) 11時30分 ~ 19時00分【最終受け渡し】

昔ながらの海苔弁を花がすみが会席料理と同じこだわりを持ち、洗練された技術と厳選した食材で「極上」の海苔弁として仕上げました。季節になぞらえた旬の味覚をお愉しみいただけます。



こだわりの海苔弁 『秋の幸』

3,800円(税込)

【壺の段】

鯖の塩焼き 秋刀魚の山椒煮 帆立フライ
竹輪の磯辺揚げ 玉子焼き 金平牛蒡
菊菜のお浸し 蕪菁の塩昆布漬け 栗
里芋 人参

【式の段】

海苔弁きのこ御飯
椎茸 舞茸 湿地 エリンギ 海苔 鰹節



テイクアウトのご予約はオンライン・お電話・店頭にて承っております

【前日の17時までにご予約ください】

※10個以上のご注文は直接店舗へご予約ください。

懐石料亭 花がすみ TEL.03-3746-7733

【御予約制】お問合せ時間 11時00分 ~ 20時00分

※写真はイメージです。※諸事情により内容が変更になる場合がございます。※食物アレルギーをお持ちのおお客様はご予約時にお申し付けください。※店頭での受け渡しとなります。配送は承っておりません。※お買い上げ後は直射日光と高温多湿を避けて保管の上、2時間以内にお召し上がりください。

※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

ホームページ
オンライン
予約はこちら



明治記念館

〒107-8507 東京都港区元赤坂 2-2-23 明治記念館 B1F

- 「懐石料亭 花がすみ」 が作る極上テイクアウト -

こだわりの海苔弁

昔ながら愛され続けてきた海苔弁を 花がすみが会席料理と同じこだわりを持って
洗練された技術と厳選した食材で「極上」の海苔弁として仕上げました
醤油が染み込んだ海苔と削りたての鰹節の織りなす味と香りを是非ご堪能ください



【こだわりの厳選食材】

- 海苔：愛知県産の青海苔を混ぜ合せた「青混ぜ海苔」使用
磯の香りと、深みのある旨味が絶品
- 米：季節ごとに最適な米を使用
- 鰹節：鰹節の最高峰 鹿児島県枕崎の「本枯れ節」
豊かな香りと鰹節本来の味の濃さが特徴の逸品
- 醤油：紀州湯浅名産の「湯浅醤油」
- 竹輪：上質な出汁とごま油と生姜を効かせて焼き上げた
香りと歯ごたえと深い旨味が自慢の「百年ちくわ」



こだわりの海苔弁
『海の幸』

3,000 円 (税込)

三日間味噌床に漬け、低温でじっくりと
焼き上げた「銀鱈西京焼き」と絶妙な塩加減で
焼き上げ脂の乗った「銀鮭」の海苔弁



こだわりの海苔弁
『里の幸』

3,000 円 (税込)

岩手県産「いわい鶏」を米味噌とみりん粕で
二日間漬けた まろやかな味わいが自慢の
「西京粕漬け焼き」が入った海苔弁

