



季節の会席 - 料理長おまかせ旬の会席 - 《参考献立：秋》

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】 鱧と松茸の小茶碗蒸し 鱻鰯 三つ葉 酢橘
- 【造 り】 真子蝶の薄作り 車海老 薬味 ぼん酢
- 【焼 物】 鮑の磯焼き 雲丹 青味 肝醤油
- 【煮 物】 百合根饅頭トリュフ風味 浅葱 銀あん
- 【強 肴】 牛フィレ肉の朴葉焼き 松茸 蕪菁 葱 松の実
- 【酢の物】 伊勢海老ほぐし野菜和え 酢橘酢 土佐酢ゼリー
- 【食 事】 九条葱と京揚げの温うどん
- 【水菓子】 無花果とマスカルポーネチーズの洋酒ゼリー掛け

※写真・献立はイメージです。季節に合わ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す。

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9品

- 【前 菜】 季節の前菜
- 【椀 物】 帆立ムース真丈 白野菜の摺り流し 輪アスパラ 黒胡椒
- 【造 り】 鰯の薄作り 鮪 車海老 薬味 土佐醤油
- 【焼 物】 秋味の葱味噌田楽焼き 揚げ玉葱 芽物色々 はじかみ
- 【煮 物】 真鯛の野分け蒸し 銀杏 湿地 紅葉人参 絹さや 銀あん 山葵
- 【強 肴】 牛肉の朴葉焼き 松茸 蕪菁 葱 松の実
- 【酢の物】 アボカドとずわい蟹とフランボワーズのサラダ
- 【食 事】 きのこ御飯 赤出汁 香の物
- 【水菓子】 無花果とマスカルポーネチーズの洋酒ゼリー掛け

※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す。

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>>>

