



昼の会席 - 料理長おまかせコース - 《参考献立：春》

日本の四季を感じる、旬の素材を用いた昼限定の会席コース
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

【ご提供時間 11：30～14：30 L.O.】



お昼の特撰会席 - 藤 - 18,150 円〈税サ込〉 旬の食材を使用した昼限定の特撰懐石コース、全8品

- 【前 菜】 季節の前菜
- 【椀 物】 蕪の春がすみ仕立て 百合根饅頭 結び三つ葉 桜塩
- 【造 り】 真鯛松皮作り 鮪 縞鰻 車海老 あしらい
- 【焼 物】 桜鱒燻し焼き ほうれん草の胡麻和え 露の当座煮 はじかみ
- 【強 肴】 溶岩焼き 飛騨牛 筍 里芋 赤味噌ソース 揚玉葱 洋芹
- 【揚 物】 車海老と穴子と山菜の天麩羅
- 【食 事】 筍御飯 木の芽 赤出汁 香の物
- 【水菓子】 ほうじ茶アイス 白玉 黒豆 苺 黒蜜 金箔

※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スタッフまで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>>>





お昼の会席 - 椿 - 15,730 円 (税サ込) ※平日ご利用時の室料サービス
旬の食材を使用した昼限定の懐石コース、全8品

- 【前 菜】 季節の前菜
- 【椀 物】 海老真薯と若竹煮 蕨 木の芽
- 【造 り】 縞鰯薄作り 鮪 青利烏賊 いくら 薬味
- 【焼 物】 鱈西京焼き 焼き筍 茎ブロッコリー はじかみ
- 【煮 物】 真鯛と落青煮 車海老 青豆 煮おろし 木の芽
- 【強 肴】 飛騨牛の赤味噌グラタン パルミジャーノ
- 【食 事】 筍御飯 三つ葉 赤出汁 香の物
- 【水菓子】 ほうじ茶アイス 白玉 黒豆 苺 黒蜜 金箔

お昼の会席 - 葵 - 12,100 円 (税サ込) ※平日ご利用時の室料サービス
旬の食材を使用した昼限定の懐石コース、全7品

- 【前 菜】 季節の前菜
- 【造 り】 鮪 縞鰯 車海老 あしらい
- 【焼 物】 真鯛の木の芽田楽焼き 落の当座煮 焼き蓮根 はじかみ
- 【煮 物】 合鴨治部煮 筍 芹 ほうれん草 蓬麩
- 【揚 物】 海老と烏賊と山菜の天麩羅
- 【食 事】 筍御飯 三つ葉 赤出汁 香の物
- 【水菓子】 ほうじ茶アイス 白玉 黒豆 苺 黒蜜 金箔

※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スタッフまで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B1F

ホームページ、
オンライン予約
はこちら>>>

