



## 昼の会席 - 料理長おまかせコース - 《参考献立：秋》

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作りします

【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9品

- 【前 菜】 季節の前菜
- 【碗 物】 すっぽん玉子メ Autumn トリュフ 生姜餡
- 【造 り】 縞鰯の薄作り 鮪 車海老 薬味 土佐醤油 ぼん酢
- 【炭 火】 秋鮭朴葉焼き 焼き松茸 椎茸 焼き葱 葱味噌
- 【煮 物】 真鯛の野分け蒸し 银杏 湿地 紅葉人参 絹さや 銀あん 山葵
- 【石焼き】 牛肉サーロイン 茄子 南瓜 トマト山葵ソース
- 【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
- 【土瓶蒸し】 松茸 真鯛 海老 銀杏 三つ葉 酢橘
- 【造 り】 縞鰯の薄作り 鮪 車海老 山葵 薬味 ぼん酢 土佐醤油
- 【焼 物】 銀鱈西京杉板挟み焼き 蓮根 椎茸 はじかみ
- 【煮 物】 真鯛の蕪菁蒸し 里芋 銀杏 海老 木耳 絹さや 人参 山葵 銀あん
- 【炭 火】 飛騨牛の朴葉焼き 蕪菁 焼き葱 南瓜 朴葉味噌
- 【食 事】 きのこ御飯 赤出汁 香の物
- 【水菓子】 洋梨のコンポート 洋梨シャーベット 洋酒ゼリー

**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 真鯛 車海老 あしらい 山葵 土佐醤油
- 【焼 物】 銀鱈西京焼き 柚子とろろ 焼き蓮根 茗荷甘酢漬け 木の芽
- 【煮 物】 百合根饅頭 フォアグラムース 合鴨 浅葱
- 【炭 火】 飛騨牛の朴葉焼き 蕪菁 焼き葱 南瓜 朴葉味噌
- 【食 事】 きのこ御飯 赤出汁 香の物
- 【水菓子】 洋梨のコンポート 洋梨シャーベット 洋酒ゼリー

※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>>>

