



懐石料亭 花がすみ

料理長特撰

# 風花

— | かざはな | —

22,000円  
(税込24,200円)

Japanese

## 祝肴

姫鮑磯焼き こはだの小袖寿司(醤油ゼリー)  
車海老黄味焼き 穴子山葵焼き 合鴨葛博多  
数の子チーズ最中 蓮根煎餅

## 碗物

すっぽん玉地蒸し 鶴人参 芽葱 白葱スープ餡  
百草生姜 金箔

## お造

真鯛の鶴作り 鮪 車海老 あしらい  
酢橘 ぼん酢 土佐醤油

## 鉢肴

甘鯛一夜干しの雲丹合せ焼き  
穴子の粽寿司 はじかみ

## 煮物

百合根饅頭トリュフ風味 万能葱 銀餡  
(フォワグラムース 合鴨 木耳 人参 絹さや)

## 強肴

牛肉(サーロイン)の網焼き 姫人参 姫大根 ラディッシュ  
揚げ葱 芽葱 オリーブオイル 赤味噌パウダー

## 食事

ちらし寿司  
鮪 鯛 烏賊 いくら 木の芽 錦糸玉子

## 留碗

蛤吸い 絹豆富 ミツ葉

## 香の物

各種

## 水菓子

オレンジチーズケーキとオレンジシャーベット ミント 銀箔



※ 食物アレルギーをお持ちの方がいらっしゃる場合は、打合せの際にご相談ください。  
※ こちらのお料理は令和3年6月16日からのご提供となりますので、諸事情(社会情勢等)により、  
ご提供の際に器や料理内容の一部を変更する場合がございます。何卒ご了承ください。  
※ 別途、サービス料を頂戴いたします。