

－旬の味覚を味わう－

桜鯛と春の山菜会席

桜が咲くころ旬を迎える真鯛「桜鯛」と春の山菜を使用した季節を感じる会席コースをご用意いたしました。



- 先付 春の山菜と螢烏賊と貝柱の土佐酢和え
- 椀物 桜鯛の桜蒸し 敷き大根 蕨 花びら百合根
- 造り 桜鯛の薄作り 車海老 薬味 岩塩 ぽん酢
- 焼物 菜の花と春告魚の合せ焼き スナップ豌豆 空豆 青豆 木の芽
- 煮物 独活と真蛸の桜煮 ごとみ
- 強肴 筍と新わかめと和牛の紙鍋
- 食事 桜鯛の鯛茶漬け 薬味 香の物 お出汁
- 水菓子 レアチーズケーキと berry



お一人様 24,200円

※3日前までにご予約ください。※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。
※諸事情によりお料理の内容が一部変更になる場合がございます。※写真はイメージです。
※キャンセル・変更につきましては、前日より料理代金の70%、当日は100%を頂戴いたします。
※食物アレルギーをお持ちのお客様はご予約時にお申し付けください。(コンタミネーションを完全に防ぐことはできません。)



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>>>



懐石料亭 花がすみ

令和8年3月2日(月)～4月30日(木) 11時30分～14時30分 L.O.【平日限定】

四季の香りを味わう

春ざんまい御膳

お一人様 8,470円 (税サ込)

こちらのメニューは室料をサービスいたします

今が旬を迎える料亭ならではの食材をふんだんに使用した
“春”に因んだ会席御膳を期間限定にてご用意いたしました



こちらのメニューは当日のご予約もお受けしております

前菜

汲み上げ湯葉
鯛桜寿し
幸えび唐揚げ
菜の花生ハム巻き
燻製鮭の奉書巻き

造り

鮪 青利烏賊 あしらい
山葵 土佐醤油

焼物

春の豆乳グラタン
野菜色々 鶏肉 筍
ブロッコリー 里芋
麹莧 蓬麩

煮物

真鯛の道明寺包み桜の香り
銀あん あられ

天麩羅

海老 たらの芽 独活
アスパラガス 天つゆ

食事

筍としらすの御飯
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



※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。(室料サービス)※諸事情によりお料理の内容が一部変更になる場合がございます。
※写真はイメージです。※キャンセル・変更につきましては、前日より料理代金の70%、当日は100%を頂戴いたします。
※食物アレルギーをお持ちのお客様はご予約時にお申し付けください。(コンタミネーションを完全に防ぐことはできません。)



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>>>

