



昼の会席 - 料理長おまかせコース - 《参考献立：夏》

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8品

- 【前 菜】 季節の前菜
- 【椀 物】 鱧葛打ち 丸茄子 蓴菜 茗荷笹打ち 織生姜
- 【造 り】 鮪 鱸 車海老 あしらい 山葵 土佐醤油
- 【焼 物】 鮎魚女飛驒山椒焼き 柑橘とろろ お多福豆 はじかみ
- 【強 肴】 飛驒牛溶岩焼き 万願寺唐辛子 蓮根 赤味噌と赤ワインのソース
- 【酢の物】 鮎の塩焼き 蓼酢おろし 酢取り茗荷
- 【食 事】 梅干しの炊き込み御飯 茗荷 大葉 白胡麻 香の物 赤出汁
- 【水菓子】 ほうじ茶アイスとほうじ茶プリン 黒蜜

※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。)

※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。

※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7品

- 【前 菜】 季節の前菜
- 【椀 物】 穴子の飛竜頭 だだちゃ豆の摺り流し 青味 辛子
- 【造 り】 鮪 鱈 車海老 あしらい 山葵 土佐醤油
- 【煮 物】 真鯛と丸茄子の揚げ出し 大根おろし 生姜 青味
- 【強 肴】 飛騨牛と夏大根の塩煮 姫トマト 叩きおくら しし唐
- 【食 事】 梅干しの炊き込み御飯 茗荷 大葉 白胡麻 香の物 赤出汁
- 【水菓子】 ほうじ茶アイスとほうじ茶プリン 黒蜜

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】 鮪と車海老の salad ポン酢オイル
- 【焼 物】 丸茄子鶏味噌田楽焼き 木の芽
- 【煮 物】 鮎の飛騨山椒煮 独活 青味
- 【揚 物】 夏野菜と穴子のかき揚 天つゆ
- 【食 事】 梅干しの炊き込み御飯 茗荷 大葉 白胡麻 香の物 赤出汁
- 【水菓子】 ほうじ茶アイスとほうじ茶プリン 黒蜜

※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。)

※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。

※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>>>

