

－ 明治記念館本館 修復工事竣工記念 －

錦秋の彩り会席

明治記念館本館修復工事の竣工を記念し、
日頃よりご愛顧いただいておりますお客様へ感謝の気持ちを込めて、
秋の味覚を贅沢に取り入れた会席をご用意いたしました。



こちらの会席コースは室料をサービスさせていただきます

先付	ずわい蟹と菊菜の土佐酢ゼリー掛け
土瓶蒸し	松茸 鯛 海老 銀杏 三つ葉 酢橘
造り	鮪 いなだ あしらい 山葵 土佐醤油
温物	太田の大穴子と蓮根の野分蒸し 銀鰯 山葵
炭火	飛騨牛の朴葉焼き 蕪 南瓜 焼き葱
食事	温かい二八蕎麦 九条葱 柚子 柚子一味
水菓子	季節の果物 柿 葡萄 柘榴

お一人様 10,890 円〈税サ込〉

※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)※写真はイメージです。

※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。※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。※食物アレルギーなど、お食事にご留意の必要なお客様はご予約の際にスタッフまでお申し付けください。(HP参照)



懐石料亭 花がすみ

明治記念館

【御予約制】TEL.03-3746-7733 (11:00～20:00)

〒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>>>



令和8年9月4日(金)～11月30日(月)11時30分～14時30分L.O.【平日限定】

秋ざんまい御膳

お一人様 8,470円 (税サ込)

旬の食材をふんだんに使用した“秋限定”の会席御膳をご用意いたしました。落ち着いた個室でお楽しみください。



こちらのコースは当日のご予約もお受けしております

洋酒ゼリー ミント

懷石料亭
花
がすみ

懷石料亭花がすみ

明治記念館

【御予約制】TEL.03-3746-7733 (11:00～20:00)

〒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>>>



懐石料亭 花がすみ

令和8年9月4日(金)～10月31日(土)

－旬の味覚を味わう－

松茸づくし会席

香り高き松茸を中心に、飛騨牛、ずわい蟹、秋味など、
山海の至高の恵みを贅沢に散りばめました。



先付	焼き松茸浸し	ずわい蟹	菊菜	零余子	蟹酢ゼリー				
土瓶蒸し	松茸	真鯛	海老	銀杏	三つ葉	酢橘			
造り	鮪	鰯	車海老	あしらい	山葵	土佐醤油			
焼物	松茸と銀鱈西京の杉板挟み焼き	蓮根	柚子	はじかみ	栗渋皮煮				
小鍋	松茸と飛騨牛のすき煮	焼き豆腐	葱	生麩	温泉玉子				
天麩羅	松茸	鱈	車海老	烏賊	茄子	南瓜	塩	酢橘	天つゆ
食事	松茸と秋味の炊き込み御飯	いくら	三つ葉	赤出汁	香の物				
水菓子	柿	梨	葡萄	柘榴					

お一人様 **36,300円**

※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。※写真はイメージです。

※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。※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。※2日前迄にご予約ください。※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。(詳細HP参照)



懐石料亭 花がすみ

明治記念館

【御予約制】TEL.03-3746-7733 (11:00～20:00)

〒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>>>



季節のおすすめメニュー アレルギー一覧表

Seasonal Menu : Allergen list

【更新：2026 年 10 月 25 日】

*カシューナッツに関する情報につきましては、現在、法令の経過措置期間中であり、食品メーカーからの規格書にはカシューナッツに対応できていないものも含まれるため、必ずしも確定的な情報とは限りません。

*Please note that the information regarding cashew nuts is not necessarily definitive, as we are currently in a transitional period for the law, and some food manufacturers have not yet established specifications for cashew nuts.

※食物アレルギーのあるお客様は必ずスタッフまでお申し付けください。
※こちらの情報は、メニュー選択の際、参考にしていただくものです。お客様にアレルギー症状が発症しないことを保証するものではありません。また、更新日時点での情報です。ご利用時に必ずお問合せください。
※一部メニューは、製造・調理の際、共用の食器や器具を使用しております。2 次的混入の可能性をすべて防ぐことはできません。敏感な方はご注意ください。
※揚げ油・ゆで水は共用しております。また厨房内でそば粉を扱っています。
※日替わりのメニューを含むコース・セットメニュー等はアレルギー表示をしておりません。直接、スタッフへお問合せください。
※この一覧表は、日本の法規で定められた「アレルギー特定原材料 9 品目（えび・カシューナッツ*・かに・くるみ・小麦・そば・卵・乳・落花生）」に対応しています。
※特定の食材抜きでご注文を頂いた場合でも、商品に含まれるアレルギーを全て除去できるものではありません。
※しらすは、えび・かに等が混ざる漁法で採取したものを使用しています。
▲：付け合わせのタレや醤油にアレルギー特定原材料が含まれます。

*For your safety, we kindly ask that guests with food allergies inform our staff.
*This information is for reference when making menu selections. We cannot guarantee that you will not develop allergic symptoms. The information is as of the update date. Please be sure to inquire when using.
*Some menu items use shared tableware and cooking utensils during production and cooking. It is not possible to prevent all possibilities of secondary contamination. Please be careful if you are sensitive.
*Frying oil and boiling water are shared. We also handle buckwheat flour in the kitchen.
*Course and set menus, including daily menus, do not have allergy information. Please contact the staff directly.
This list corresponds to the "nine allergenic raw materials (shrimp, cashews, crab, walnuts, wheat, buckwheat, eggs, milk, peanuts)" stipulated by Japanese laws and regulations.
*Even if you order without certain ingredients, we cannot remove all allergens from the product.
*We use whitebait collected using a fishing method that mixes shrimp, crab, etc.
▲: The accompanying sauce and soy sauce contain specific allergens.

アレルギー表示【9品目】		えび	カシューナッツ*	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳	落花生
		shrimp	cashews*	crab	walnut	wheat	buckwheat	egg	milk	peanut
										
秋ざんまい御膳	Autumn Delicacies Set Meal	えび	—	—	—	小麦	—	卵	乳	—
松茸づくし会席	Full-Course Matsutake Mushroom	えび	—	かに	—	小麦	—	卵	乳	—
錦秋の彩り会席	Kinshu Kaiseki Course	えび	—	かに	—	小麦	そば	—	—	—