懐石料亭 花がすみ

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】

－四季の香りを味わう－

秋ざんまい御膳

お一人様 8,470円（税サ込）

こちらのコースは室料をサービスいたします

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

前菜
- 菊菜のお浸し　秋刀魚寿司
- 南瓜カステラ
- 燻製鮭の奉書巻き
- 長芋もみじ　銀杏

造り
- 鮪　いなだ　あしらい
- 山葵　土佐醤油

焼物
- 鰤の朴葉焼き　野菜色々

蓋物
- 南瓜饅頭　銀あん
- 紅葉人参　青味

天麩羅
- 海老　烏賊　茄子
- 秋茗荷　獅子唐
- 大根おろし　生姜おろし
- 天つゆ　塩　檸檬

食事
- 鮭の親子御飯　浅葱
- 赤出汁　香の物

水菓子
- 洋梨のシャーベット
- マスカルポーネチーズ
- 洋酒ゼリー　ミント

※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。（詳細HP参照）

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 >>>

季節のおすすめメニュー アレルゲン一覧表
Seasonal Menu : Allergen list

【更新：2026 年 11 月 6 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ゲン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	buck wheat	egg	milk	peanut
秋ざんまい御膳	Autumn Delicacies Set Meal	えび	–	–	–	小麦	–	卵	乳	–