昼の会席 －料理長おまかせコース－　≪参考献立：冬≫

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つくりします

【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
【碗　物】　蛤と百合根の玉地蒸し 銀杏　海老　鱶鰭あん
【造　り】　鮪　縞鯵　真鯛　車海老 あしらい　山葵　土佐醤油
【焼　物】　銀鱈西京奉書焼き 柚子　椎茸　蓮根餅　はじかみ
【炭　火】　飛騨牛朴葉焼き 季節の野菜　朴葉味噌
【揚　物】　ふくスパイスフライ
【食　事】　蓮根御飯 赤出汁　香の物
【水菓子】　焼きいも冷し汁粉　クリームチーズアイス　黒豆

※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。
　食物アレルギーなど、 お食事にご留意の必要な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〉※平日に限り室料サービス

旬の食材を使用した昼限定の懐石コース、全8品

【前　菜】 季節の前菜
【椀　物】 白野菜の摺り流し　百合根饅頭　紅白野菜　木の芽
【造　り】 鮪重ね作り　真鯛松皮作り　車海老　あしらい　山葵　土佐醤油
【焼　物】 銀鱈西京焼き柚子とろろ掛け　焼蓮根　はじかみ
【中　皿】 飛騨牛赤味噌煮　季節の野菜
【小　鍋】 河豚のチリ鍋　白菜　豆腐　椎茸　菊菜　ぽん酢
【食　事】 蓮根御飯　赤出汁　香の物
【水菓子】 焼きいも冷し汁粉　クリームチーズアイス　黒豆

お昼の会席 － 葵 －　12,100 円〈税サ込〉※平日に限り室料サービス

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】 真鯛松皮作り　車海老 あしらい　山葵　土佐醤油
【焼　物】 寒鰤の西京柚子挟み焼き　椎茸　はじかみ
【煮　物】 百合根饅頭蟹餡かけ　振り柚子　青味
【強　肴】 蓮根海老真薯挟み揚げ　海苔のソース
【食　事】 蓮根御飯　赤出汁　香の物
【水菓子】 焼きいも冷し汁粉　クリームチーズアイス　黒豆

※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。
　食物アレルギーなど、お食事にご留意の必要な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 >>>