



昼の会席 - 料理長おまかせコース - 《参考献立：春》

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】 百合根饅頭 白野菜摺り流し 年輪大根 こごみ
- 【造 り】 鮪湯葉包み 真鯛山菜包み 車海老 山葵 土佐醤油
- 【焼 物】 桜鱒燻し焼き ほうれん草の胡麻和え 露の当座煮 はじかみ
- 【強 肴】 飛騨牛溶岩焼き 筍 里芋 赤味噌ソース 揚玉葱 洋芹
- 【天婦羅】 海老 穴子 烏賊 山菜 天つゆ 塩 檸檬
- 【食 事】 筍としらすの御飯 三つ葉 香の物 赤出汁
- 【水菓子】 ほうじ茶アイス 白玉 黒豆 苺 黒蜜 金箔

※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>>>





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8品

- 【前 菜】 季節の前菜
- 【椀 物】 蛤と筍真薯あられ揚げ 若布の摺り流し 蕨 木の芽
- 【造 り】 鮪 縞鰯 車海老 あしらい 山葵 土佐醤油
- 【焼 物】 鯖西京焼き 焼きアスパラガス 柚子とろろ はじかみ
- 【煮 物】 真鯛含め煮 真子 筍 若布 落 青豆 木の芽
- 【強 肴】 飛騨牛の赤味噌煮 蓬麩 蒟蒻 里芋 ブロccoliー パルミジャーノ
- 【食 事】 筍としらすの御飯 三つ葉 香の物 赤出汁
- 【水菓子】 ほうじ茶アイス 白玉 黒豆 苺 黒蜜 金箔

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 縞鰯 青利烏賊 あしらい 山葵 土佐醤油
- 【焼 物】 真鯛の木の芽田楽焼き 焼き蕪菁 露の当座煮 はじかみ
- 【煮 物】 合鴨治部煮 筍 芹 ほうれん草 蓬麩 山葵
- 【天婦羅】 海老 穴子 山菜 天つゆ 塩 檸檬
- 【食 事】 筍としらすの御飯 三つ葉 香の物 赤出汁
- 【水菓子】 ほうじ茶アイス 白玉 黒豆 苺 黒蜜 金箔

※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。



懐石料理 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>>>

