

四季の香りを味わう

初夏ざんまい御膳

お一人様 8,470円 (税サ込)

こちらのメニュー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“初夏限定”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

蓴菜土佐酢和え
鯛の昆布締め寿司
幸えび唐揚げ
鶏そぼろと南瓜合せ
蓮根煎餅 酢取り茗荷

造り

縞鰯 青利烏賊 いくら
あしらい 土佐醤油

焼物

鯖の飛騨山椒焼き
露の当座煮 はじかみ

煮物

揚げ出し丸茄子 海苔
大根と生姜のおろし

天婦羅

海老 独活 しし唐
南瓜 天つゆ 塩

食事

焼き穴子御飯 詰めだれ
小角胡瓜 香の物 赤出汁

水菓子

オレンジとマスカルポーネチーズ
洋酒ゼリー

※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>>>



－料亭の個室で味わう－

夏のアフタヌーンティー

お一人様 **8,470円** (4名様より)

【2時間制】こちらのメニューは室料をサービスいたします



【スイーツ】全9点

- 1) ずんだ白玉
- 2) 花がすみ original 塩最中
- 3) キウイタルト
- 4) ブルーベリータルト
- 5) 季節の練り切り
- 6) 抹茶のティラミス
- 7) ほうじ茶プリン 黒蜜きなこ
- 8) マスクメロン洋酒ゼリー掛け
- 9) 米粉の山椒クッキー

【セイボリー】

- きんぴら牛蒡の生春巻き
- 勘八西京燻し グレープフルーツとろろ掛け
- 米粉の天麩羅(蓮根 茗荷 おくら)
- 冷し茶蕎麦

【1ドリンク付き】下記よりお選びください

- ・紅茶・コーヒー
- ・ノンアルコールスパークリング

※こちらのメニューは2日前の17時迄にご予約をお願いいたします。※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>>>



