



季節の会席 - 料理長おまかせ旬の会席 - 《参考献立：夏》

日本の四季を感じる、旬の素材を用いた会席コース

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

※こちらのコースはお昼も夜もご利用いただけます



季節の特撰会席 33,000 円

お祝い・ご接待など大切なお席にふさわしいメニューを
季節の美味と共に趣向を凝らし、贅を尽くした全9品

- 【先 附】 季節の先附三種
- 【椀 物】 すっぽん薬膳仕立て
鱧 鱈 冬瓜 クコの実 蓮の実 葱 生姜
- 【造 り】 虎魚の薄作り 車海老 あしらい 山葵 塩 ぼん酢
- 【焼 物】 鰻の蒲焼き 焼き蓮根
木の芽 はじかみ 黒胡椒
- 【煮 物】 笠子の山椒煮 加茂茄子焼き浸し
染おろし 木の芽
- 【強 肴】 牛肉フィレ溶岩焼き
アスパラガス 蓮根 トマト山葵ソース
- 【酢の物】 夏毛蟹 アボカド 蟹酢ゼリー 芽物色々
- 【食 事】 ちらし寿司 鮪 鯛 烏賊 いくら 胡瓜 茗荷 玉子
蛤吸い がり
- 【水菓子】 季節の水菓子



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>>>





季節の会席 22,000 円

花がすみお勧めの会席コース、旬の味覚と共に飛騨牛を味わう全9品

- 【前 菜】 季節の前菜
- 【椀 物】 穴子の飛龍頭 蓴菜 笹打ち隠元豆 辛子 木の芽
- 【造 り】 鱧 車海老 あしらい 山葵 梅肉醤油
- 【焼 物】 鱸のオイル焼き 焼き大根 茗荷 大葉 檸檬ソース はじかみ
- 【煮 物】 鮎の煮浸し 丸茄子焼き浸し 里芋 あおさ海苔餡 生姜
- 【強 肴】 飛騨牛溶岩焼き アスパラガス 蓮根 トマト山葵ソース
- 【酢の物】 鰻の照り焼き 水雲 とろろ 土佐酢 生姜 木の芽
- 【食 事】 茗荷と山椒の実の炊き込み御飯
赤出汁 がり
- 【水菓子】 季節の水菓子

季節の会席 16,500 円

旬の食材を用いた会席コース、全8品

- 【前 菜】 季節の前菜
- 【椀 物】 穴子の飛龍頭 蓴菜 笹打ち隠元豆 辛子 木の芽
- 【造 り】 鮪 縞鯡 車海老 あしらい 山葵 土佐醤油
- 【焼 物】 鱸のオイル焼き 焼き大根 茗荷 大葉 檸檬ソース はじかみ
- 【煮 物】 鮎の煮浸し 丸茄子焼き浸し 里芋 あおさ海苔餡 生姜
- 【強 肴】 合鴨ロース 焼き蓮根 わさび菜 三種のパウダー
- 【食 事】 茗荷と山椒の実の炊き込み御飯
赤出汁 香の物
- 【水菓子】 季節の水菓子

※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す。

食物アレルギーをお持ちのお客様はご予約の際にお申し付けください。

※全席個室にてご用意しております。※表示価格は税込価格です。別途サービス料と室料を頂戴いたします。

※前日 17:00 以降のキャンセル・変更は料理代金の 50%を、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。