



## 季節の会席 - 料理長おまかせ旬の会席 - 《参考献立：冬》

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 - 蘭 - 36,300 円 〈税サ込〉

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

- 【前 菜】 季節の前菜
- 【碗 物】 すっぽん茶碗蒸し 鱻 鱈 百合根 白葱スープあん 生姜
- 【造 り】 真鯛の薄作り 鮪 車海老 あしらひ
- 【焼 物】 銀鱈奉書焼き 椎茸 南瓜 柚子 はじかみ
- 【煮 物】 喜知次煮付け 牛蒡 ほうれん草 生姜 木の芽
- 【強 肴】 サーロインの溶岩焼き 焼き野菜 赤ワインと赤味噌ソース
- 【酢の物】 ずわい蟹と茸と根三つ葉の土佐酢和え 芽物
- 【食 事】 鯛御飯 赤出汁 香の物
- 【水菓子】 苺とマスカルポーネチーズのどら焼き

※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。

※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・変更につきましては、前日17時よりお料理料金の50%、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B1F

ホームページ、  
オンライン予約  
はこちら>>>





**季節の会席 - 橘 - 24,200 円** (税サ込)  
 花がすみお勧めの会席コース、旬の味覚を味わう全9品

- 【前 菜】 季節の前菜
- 【椀 物】 寄せ蓮根 蓮根摺り流し 生姜 木の芽
- 【造 り】 鮪 花鯛 車海老 あしらい
- 【焼 物】 銀鱈奉書焼き 椎茸 南瓜 柚子 はじかみ
- 【煮 物】 穴子柔らか煮 玉葱 青味 辛子
- 【強 肴】 牛肉の朴葉焼き 蕪菁 葱 松の実
- 【酢の物】 ずわい蟹と茸と根三つ葉の土佐酢和え 芽物
- 【食 事】 鯛御飯 赤出汁 香の物
- 【水菓子】 苺とマスカルポーネチーズのどら焼き

※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の際にお申し付けください。

※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・変更につきましては、前日17時よりお料理料金の50%、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 B1F

ホームページ、  
 オンライン予約  
 はこちら>>>

