



## 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9品

- 【前 菜】 季節の前菜
- 【椀 物】 平鯛と帆立の雲仕立て 紅白野菜 梅麩 木の芽 金箔
- 【造 り】 鮪 鯛 いくら 車海老 蒸し鮑 あしらい
- 【焼 物】 銀鱈西京焼き 柚子とろろ掛け 蓮根餅 はじかみ
- 【強 肴】 飛騨牛朴葉焼き 季節の野菜 朴葉味噌
- 【揚 物】 河豚の唐揚げ 野菜チップス かぼす
- 【食 事】 鯛御飯 いくら 赤出汁 香の物
- 【水菓子】 焼き芋冷し汁粉 バニラアイス 黒豆 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スタッフまで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 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】 白野菜の摺り流し 百合根饅頭 紅白野菜 木の芽
- 【造 り】 真鯛の薄作り 鮪 車海老 あしらい
- 【焼 物】 銀鱈西京焼き 柚子とろろ掛け 蓮根餅 はじかみ
- 【中 皿】 飛驒牛ロースト 季節の野菜 赤味噌ソース
- 【小 鍋】 河豚のチリ鍋 白菜 豆腐 椎茸 菊菜 ぼん酢
- 【食 事】 鯛御飯 いくら 赤出汁 香の物
- 【水菓子】 焼き芋冷し汁粉 バニラアイス 黒豆 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 鯛 車海老 あしらい
- 【焼 物】 銀鱈西京柚子香り奉書包み焼き 椎茸 エリンギ 湿地
- 【煮 物】 百合根饅頭 トリュフ 浅葱 銀餡
- 【強 肴】 飛驒牛朴葉焼き きのこと 蕪 朴葉味噌
- 【食 事】 鯛御飯 いくら 赤出汁 香の物
- 【水菓子】 焼き芋冷し汁粉 バニラアイス 黒豆 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す。

食物アレルギーをお持ちのお客様はスタッフまで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>>>

