



懐石料亭 花がすみ

昼のお献立 - お祝い風などご利用の用途に応じてアレンジいたします -

■ 料理長おまかせ 懐石コース 7,000円/10,000円 (本体価格) ~



※旬の食材を使用しておりますので、その日の仕入れの状況により内容が変わります。

(10,000円 参考メニュー)

- 【先 付】湯葉寄せ いくら 山葵 木の芽
- 【前 菜】蟹なます 松笠慈姑 燻製鮭奉書巻き 唐墨炙り 鯛昆布メ寿司
数の子若布巻き 黒豆松葉
- 【椀 物】海老手綱伸丈 白味噌仕立て 蛤葛打ち 海老芋 柚子
- 【造 り】鮪 鯛 才巻海老 あしらい 薬味 土佐醤油
- 【焼 物】鱈の柚子香り包み焼き 椎茸 エリンギ 湿地
- 【煮 物】馬鈴薯饅頭 生麩 青味 蟹餡
- 【強 肴】牛ロースト 牛蒡 蒟蒻粉節和え
- 【揚 物】鱈の白子揚げ出し 银杏飛龍頭 浅葱 紅葉おろし
- 【食 事】鯛御飯 赤出汁 香の物
- 【水菓子】蜜柑とマスカルポーネ

※表示価格は本体価格です。別途消費税、サービス料10%を頂戴いたします。

※お飲物持込みは、一本あたり5,000円(消費税・サービス料別)頂戴いたします。

※当日のご人数変更は料理代金の100%(消費税・サービス料別)を頂戴いたします。

※写真はイメージです。

※お子様のお料理も別途承っております。

※小部屋は掘りごたつ式、座敷は椅子スタイルにてご用意しております。

※季節や天候により料理の内容が変更になる場合がございます。



懐石料亭 花がすみ

夜のお献立

■ 料理長おまかせ 懐石コース 15,000 円 (本体価格) ~



※旬の食材を使用しておりますので、その日の仕入れの状況により内容が変わります。

(15,000 円 参考メニュー)

【前 菜】細魚寿司 白蒟蒻 蛸柔らか煮 筍田楽 芽キャベツ

蓮根煎餅 百合根クリーム 花穂 花柚子

【椀 物】鮎魚女煎餅 蓮根餅 木の芽 さらし独活

【造 り】鮪 鯛 車海老 あしらい 山葵

【焼 物】鱧の西京燻し焼き はじかみ

【煮 物】穴子姿煮 玉葱 木の芽 辛子

【強 肴】和牛炙り 蚕豆 味噌パウダー 七味

【酢の物】アスパラと貝柱サラダ 苺酢

【食 事】筍御飯 赤出汁 香の物

【水菓子】季節のフルーツ

※表示価格は本体価格です。別途消費税、サービス料 10%、室料を頂戴いたします。

※お飲物持込みは、一本あたり 5,000 円 (消費税・サービス料別) 頂戴いたします。

※当日のご人数変更は料理代金の 100% (消費税・サービス料別) を頂戴いたします。

※写真はイメージです。

※お料理予算についてご要望がございましたら、何なりとご相談くださいませ。

※全席個室にてご用意しております。(別途料金)

※ご希望によりコンパニオンの手配なども承っております。