



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 白茷蕪 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】鰯の西京焼き 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。