



季節の会席 - 料理長おまかせ旬の会席 - 《参考献立：春》

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

- 【前 菜】 季節の前菜
- 【椀 物】 甘鯛一夜干し
白野菜の摺り流し ごとみ 霰 小角ゆず 木の芽
- 【造 り】 真鯛薄作り みる貝 車海老油霜作り あしらい
- 【焼 物】 のどぐろ一塩焼き
金平牛蒡 露の臺当座煮 はじかみ 鬼おろし
- 【煮 物】 伊勢海老山椒煮
蕪 うるい 蕨 たらの芽 生姜 木の芽
- 【強 肴】 牛フィレ炙り
焼き筍 茎ブロッコリー 赤味噌とフォン・ド・ヴォーのソース
- 【酢の物】 塩蒸し鮑と生雲丹
若芽 土佐酢ゼリー
- 【食 事】 真鯛の釜炊き御飯
赤出汁 香の物
- 【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】 真鯛の潮仕立て 真鯛酒蒸し 胡麻豆腐 白髪葱 芽葱 木の芽 檸檬
- 【造 り】 鮪 細魚 車海老 あしらい
- 【焼 物】 目張の山椒焼き 菜の花 空豆
- 【煮 物】 太刀魚七宝蒸し 蓬麩 筍 百合根 椎茸 桜人参 ごとみ 海老
- 【強 肴】 飛騨牛ロースト
焼き筍 茎ブロッコリー 赤味噌とフォン・ド・ヴォーのソース
- 【酢の物】 焼き霜貝柱と山菜の土佐酢ゼリー掛け 黄味酢
- 【食 事】 散らし寿司 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】 燕の春がすみ仕立て 蛤と帆立の真薯 胡麻豆腐 青味 柚子胡椒 木の芽
- 【造 り】 鮪 真鯛松皮作り 車海老 あしらい
- 【焼 物】 鱈の西京南蛮焼き ほうれん草の胡麻和え 落の臺当座煮 はじかみ
- 【煮 物】 百合根饅頭 うるい たらちの芽あられ揚げ ずわい蟹 銀飴 辛子
- 【強 肴】 合鴨ロース 焼き筍 里芋のソース 赤味噌ソース 揚玉葱 洋芹
- 【食 事】 筍御飯 じゃこ 木の芽 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・人数変更は料理代金の 50%を、当日は 100%を頂戴いたします。

※飲物持込みは、1 本あたり 5,500 円（サービス料別）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。