



昼の会席 - 料理長おまかせコース - 《参考献立：春》

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.】 ※平日ご利用時は室料をサービスいたします



お昼の特撰会席 14,300 円

旬の食材を使用した昼限定の特撰懐石コース、全8品

- 【前 菜】 季節の前菜
- 【椀 物】 若布と筍椀 白魚黄味揚げ 木の芽
- 【造 り】 鮪 縞鰯 青利烏賊 いくら 車海老 あしらい
- 【焼 物】 桜鱒の桜チップ燻し焼き
朝掘筍見立て
- 【煮 物】 桜鯛の春大根おろし煮
厚揚げ 空豆 ごとみ
- 【強 肴】 飛騨牛の赤味噌グラタン
桜人参 茼蒿 里芋 アスパラガス パルミジャーノ
- 【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



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 11,000 円

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 縞鰯 青利烏賊 あしらい
- 【焼 物】 春告魚の山椒焼き
木の芽 露の臺当座煮 はじかみ
- 【煮 物】 牛肉の鋤煮 筍 芹 木の芽
- 【揚 物】 穴子と車海老と山菜の天麩羅
独活 たらの芽 ごとみ 露の臺
- 【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。

※こちらのページのコースは、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。

※全席個室にてご用意しております。こちらは平日ご利用時の室料をサービスいたします。

※表示価格は税込価格です。別途サービス料と、土日祝日は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。