懐石料亭　花がすみ

鉄板創作懐石「花延寿」

こちらのお料理は、「鉄板焼カウンター席 - 花延寿 -」にてご提供いたします。
※シェフが目の前で焼き上げます。

※写真は「牡丹」コースです。

ー昼の御献立ー

特別ランチ
5,000 円（本体価格）

海鮮サラダ
国産牛サーロイン 100 g
焼き野菜
ご飯　赤出汁　香の物
季節の果物盛り合わせ

牡丹
8,000 円（本体価格）

季節の前菜
お造り二種
海鮮焼き「海老 帆立 季節の魚」
国産牛サーロイン 100 g
焼き野菜
ご飯　赤出汁　香の物
季節の果物盛り合わせ

山茶花
10,000 円（本体価格）

季節の前菜
お造り三種
海鮮焼き「海老 帆立 季節の魚」
口直しの小茶碗蒸し
国産牛サーロイン 120 g
焼き野菜
炒め御飯　赤出汁　香の物
（ガーリック又はじゃこ）
季節の果物盛り合わせ

ー 創作アレンジ オプション ー
・「国産牛サーロイン 100 g」を「和牛サーロイン 100 g」または「和牛フィレ 80 g」に変更：追加 3,000 円（本体価格）
・「ご飯（白飯）」を「ガーリックライス」または「じゃこ御飯」に変更：追加 800 円（本体価格）

ー夜の御献立ー

葵
15,000 円（本体価格）

彩り前菜
椀物
造り
季節の焼物
和牛料理（サーロイン 100g 又はヒレ 80g）
焼き野菜
炒め御飯（ガーリックライス・じゃこ御飯）
又は
季節の御飯
赤出汁・香の物
水菓子

橘
20,000 円（本体価格）

彩り前菜
椀物
造り
季節の焼物
口直し
和牛料理（サーロイン 120g 又はヒレ 100g）
焼き野菜
炒め御飯（ガーリックライス・じゃこ御飯）
又は
季節の御飯
赤出汁・香の物
水菓子

藤（予約制）
25,000 円（本体価格）

彩り前菜
椀物
造り
伊勢海老
口直し
和牛料理（サーロイン 120g 又はヒレ 100g）
焼き野菜
炒め御飯（ガーリックライス・じゃこ御飯）
又は
季節の御飯
赤出汁・香の物
水菓子

ー 単品ー

お昼の御献立、夜の御献立をご注文のお客様に限り、
単品のお料理を承ります。
・季節の海鮮焼き
・季節の焼き野菜
・和牛サーロイン (100g)
・和牛ヒレ (100g)
・フォアグラ
・鮑（要予約）
・伊勢海老（要予約）

※写真はイメージです。
※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。
※貸切でのご予約も承っております。ご相談ください。