

2F 日本料理「花むさし」

■料理長特別会席 ￥13,000

うにの濃厚な味わいと、コンソメの旨みが合わさった上品で爽やかなムースにはじまり、前菜では旬の肉厚の鮑に肝ソースをたっぷり絡めて食べる“鮑磯焼き”や、生ハムを渦のように巻いた“生ハム鳴門”、瓜をすいかのように仕上げた“西瓜見立て”など、夏らしいものに見立てた視覚的にも楽しい品々を揃えました。合肴は栄養価が高く滋養強壮に効果がある脂がのった鰻を香ばしく焼き上げ、コクのある卵でとじた“鰻の柳川鍋”をご提供します。柔らかい鰻の身、ふわふわ食感の卵、旨みたっぷりの出汁の組み合わせをご賞味ください。また、茄子のトロとした食感と、黒毛和牛のジューシーさが相性の良い挟み焼きは食べ応え抜群の一品です。夏の食材をさまざまな調理法でお楽しみいただける全9品の会席料理です。

【メニュー】

先付	うにのムース コンソメジュレ
前菜	じゅんさい トマト浸し 鮑磯焼き ゴーヤ玉子焼き 生ハム鳴門 西瓜見立て
お椀	清まし仕立て 牡丹鰻 冬瓜 梅肉
造り	氷室盛り 本日のお造り
合肴	鰻の柳川鍋 有馬山椒
進肴	海鮮石焼き 酒盗飴 水たこ 海老 椎茸 青唐辛子
強肴	茄子と黒毛和牛の挟み焼き よさこいハニー
食事	素麺
デザート	生八つ橋 甘酒パンナコッタ 桃のコンポート



■公式 WEB サイト

https://ikebukuro.metropolitan.jp/restaurant/list/hanamusashi/menu/n_special_kaiseki.html

■ランチ御膳「宝珠」 ￥4,900

疲労回復に効果がある成分が多く含まれた豚肉を使った焼物と、旬の素材を用いた揚げ物やデザートがおすすめのランチ御膳です。豚肉は、栄養価が高い高野豆腐とチーズを巻いて焼き、暑い夏を乗り切る栄養満点の一品に仕上げました。揚げ物はぷちぷちした食感が楽しいとうもろこしの真丈と、さっぱりと召し上がっていただけるように塩レモンに合わせた夏野菜の天麩羅をご用意いたします。パティシエが作る旬のぶどうを使った華やかなデザートが食事を締めくくります。



【メニュー】

先付	トマト胡麻豆腐 二色トマト 叩きおくら わさび
八寸	半熟煮玉子 海老艶煮 石川小芋うに焼き 焼き長葱甘酢漬け 枝豆 鱈新引き揚げ 杏子蜜煮 串(サーモン チーズ酒粕漬け クラッカー) 春雨明太子和え
酢の物	水たこ 水菜 梅ドレッシング
焼物	高野豆腐豚ばらチーズ焼き
造り	お造り二種盛り合わせ
冷やし煮物	トマト ヤングコーン おくら 生姜鯛唐揚げ わさびジュレ
揚げ物	とうもろこし真丈 夏野菜の天麩羅 塩 レモン
食事	蒸し寿司 炙り穴子 海老 あさり 錦糸玉子 味噌椀 漬物
デザート	ぶどうのゼリー ヨーグルトのムース

■公式 WEB サイト

https://ikebukuro.metropolitan.jp/restaurant/list/hanamusashi/menu/hanamusashi_houjyu.html

※料金には消費税及びサービス料が含まれております。

※状況により営業時間・営業内容が急遽変更になる場合がございます。

※仕入れ状況等によりメニュー内容が変更になる場合がございます。

※写真はイメージです。



2F 日本料理「花むさし」

食材本来の持ち味をいかした繊細な味つけ、季節感あふれる彩りや盛り付けなど工夫を凝らした料理をご賞味いただけます。本格的な会席料理をはじめ、ご昼食メニューや御膳、しゃぶしゃぶなどをご用意。半個室タイプのお席から、床の間も設えた趣ある掘りごたつ式の座敷個室や窓側に面したガラス張りの開放的な個室など、最大12名様までご利用いただける6つのタイプの個室をご用意しております。親しいご友人との会食や同窓会、法事、季節の集いなど、さまざまなシーンでご利用ください。



半個室



個室「虹」



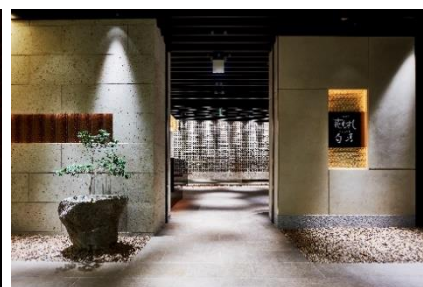
個室「扇」



個室「雅楽」



店内イメージ



エントランス