

忘年会・新年会

押し迫る年の瀬、早いですねえ。花御堂では、忘年会・新年会のお値打ちプランをご用意致しました。

Aプラン お一人様¥5250(税込)

もれなく、ビール20本をプレゼント!!

Bプラン 幹事様 ご招待プラン

お料理・お飲み物代

いずれのプランも10名様以上にて承ります。

別途、お一人様¥315のチャージが掛かります。

今月のお料理一例

花御堂特選グルメコース 一例

お一人様¥4200(要予約)

炙り秋刀魚のアンチョビレモンソース

貝柱の燻製とふんわりマッシュポテト

キノコのフラン

牡蠣のフリット、バジル風味

さつまいものクリームスープ

鮮魚のポワレ、玉葱ソース

和牛頬肉のビーフシチュー

カニ肉とカッペリーニの

トマトクリームソース

柿のゼリー、シナモン風味

自家製、栗のアイスクリーム



一品料理

お客様のご要望により、11/1(木)より、一品料理を始める事になりました。リーズナブルな価格で美味しく、定番のメニュー以外に日替わりのお薦め料理もご用意いたします。おまかせの三品、五品もありますよ。予約が無くても大丈夫です。お席に限りがございますので、心配な方は予約で席だけ確保して下さいね。



¥1050ランチ

和洋折衷よくばりランチ!

洋風オードブル

日替わり丼物

お新香

吸い物

デザート

お一人様¥1050です!

トピックス

忘年会・新年会

創作おせち料理

今月のお料理一例

簡単お料理レシピ

一品料理

¥1050ランチ

お料理教室

ほのぼのする光景

お料理教室

花御堂特別企画

お料理教室・簡単に出来るフランス料理

テーマ「シニア(大人)の為にフランス料理」

開催期間 11/10(土)、11/17(土)

12/1(土)、12/15(土) 各月2回

詳しくは係りまで。または、ホームページにてご確認ください。

簡単お料理レシピ

●いちじくのコンポート

いちじく6個

赤ワイン750ml

グラニュー糖80g

シナモンパウダー少々

鍋に赤ワインと皮のままのいちじく、グラニュー糖、シナモンを入れ、沸騰させて、アルコールをとばし、とろ火にして蓋をする。1時間位煮込む。ワインに少しとろみが出てきたら、火を止めて、良く冷やす。

創作おせち料理

今年もリッチでリーズナブルな創作おせち料理をご用意する事となりました。さらに内容を充実させ、花御堂ならではの楽しいおせち料理に仕上がりました。詳しくはホームページの「お取り寄せ」覧をご覧ください。

花御堂の創作おせち料理で楽しくて温かいお正月をお迎え下さい。二段重¥20000 限定20個 ご予約はお早めに!

ほのぼのする光景

子供が夢中になってお菓子を選んでいる。真剣そのもの。飴玉を一つ掴み取ると、母親のもとへ一目散。却下された。大泣きである。店中に響き渡る声で大泣きだ。母親に抱きかかえられても、手足をバタつかせて暴れる。厳しいようだが、要求は通らない。買い物袋を抱えて、子供も抱えて強い母は鳴き声と共に店の外へ。パトカーのサイレンの様に遠くで泣き声が聞こえる。