鮨・天麩羅・鉄板焼 羽衣

令和8年11月9日（月）～12月4日（金）11時30分～15時00分 L.O.【平日限定】



銀杏（いちょう）御膳

小　鉢　秋鮭の南蛮漬け

蒸し物　茶碗蒸し　百合根と菊菜あん

温　物　蕪　京揚げ　鶏塩麹焼
大黒しめじ　紅葉パプリカ　青味

肉料理　ローストビーフと茸のサラダ
和風ドレッシング

天麩羅　海老　鱚　南瓜　銀杏串　青唐

握り鮨　鮪　紅葉鯛　勘八　海老　烏賊

吸　物

デザート　焼き芋のテリーヌ　バニラアイス添え
カラメルソース　ミント

お一人様 6,600円〈税サ込〉

※表示価格には消費税および 10%のサービス料が含まれております。※写真はイメージです。※諸事情によりお料理の内容が一部変更になる場合がございます。※食物アレルギーなど、お食事にご留意の必要なお客様はご注文前にスタッフまでお申し付けください。（別紙参照）

明治記念館

鮨・天麩羅・鉄板焼 羽衣　お問合せ TEL. 03-3746-7729
〒107-8507　東京都港区元赤坂 2-2-23 明治記念館 1 F

店舗ホームページ、オンライン予約はこちら

鮨・天麩羅・鉄板焼 羽衣

令和8年11月1日（日）～12月4日（金）17時00分～21時00分L.O.【連休最終日20時00分】



銀杏（いちょう）会席

前菜
- 卵のムース　卵黄味噌漬け
- 菊菜と近江蒟蒻胡麻和え
- 鯖南部焼　焼栗
- 鶏松風　紅葉チップス

造り
- 鮪　勘八　烏賊

魚料理
- 太刀魚と蕪のソテー
  日本酒香るクリームソース

温物
- 蓮根饅頭　蟹あん掛け

肉料理
- 国産牛ステーキ　和風ソース
  彩りサラダ　インカのめざめ

天麩羅
- 海老　鱚　南瓜　銀杏串　青唐

食事
- 茸おこわ　焼鮭
  赤出汁　香の物

水菓子
- 秋のフルーツ盛合せ

お一人様 13,310円〈税サ込〉

※表示価格には消費税および10%のサービス料が含まれております。※写真はイメージです。※諸事情によりお料理の内容が一部変更になる場合がございます。※食物アレルギーなど、お食事にご留意の必要なお客様はご注文前にスタッフまでお申し付けください。（別紙参照）

明治記念館
鮨・天麩羅・鉄板焼 羽衣　お問合せ TEL. 03-3746-7729
〒107-8507　東京都港区元赤坂2-2-23 明治記念館 1F

店舗ホームページ、オンライン予約はこちら

季節のおすすめメニュー アレルゲン一覧表
Seasonal Menu : Allergen list

【更新：2026 年 11 月 6 日】

＊カシューナッツに関する情報につきましては、現在、法令の経過措置期間中であり、食品メーカーからの規格書にはカシューナッツに対応できていないものも含まれるため、必ずしも確定的な情報とは限りません。
*Please note that the information regarding cashew nuts is not necessarily definitive, as we are currently in a transitional period for the law, and some food manufacturers have not yet established specifications for cashew nuts.

※食物アレルギーのあるお客様は必ずスタッフまでお申し付けください。
※こちらの情報は、メニュー選択の際、参考にしていただくものです。お客様にアレルギー症状が発症しないことを保証するものではありません。また、更新日時点での情報です。ご利用時に必ずお問合せください。
※一部メニューは、製造・調理の際、共用の食器や器具を使用しております。2 次的混入の可能性をすべて防ぐことはできません。敏感な方はご注意ください。
※揚げ油・ゆで水は共用しております。また厨房内でそば粉を扱っています。
※日替わりのメニューを含むコース・セットメニュー等はアレルギー表示をしておりません。直接、スタッフへお問合せください。
※この一覧表は、日本の法規で定められた「アレルギー特定原材料 9 品目（えび・カシューナッツ＊・かに・くるみ・小麦・そば・卵・乳・落花生）」に対応しています。
※特定の食材抜きでご注文を頂いた場合でも、商品に含まれるアレルゲンを全て除去できるものではありません。
※しらすは、えび・かに等が混ざる漁法で採取したものを使用しています。
▲：付け合わせのタレや醤油にアレルギー特定原材料が含まれます。

*For your safety, we kindly ask that guests with food allergies inform our staff.
*This information is for reference when making menu selections. We cannot guarantee that you will not develop allergic symptoms. The information is as of the update date. Please be sure to inquire when using.
*Some menu items use shared tableware and cooking utensils during production and cooking. It is not possible to prevent all possibilities of secondary contamination. Please be careful if you are sensitive.
*Frying oil and boiling water are shared. We also handle buckwheat flour in the kitchen.
*Course and set menus, including daily menus, do not have allergy information. Please contact the staff directly.
This list corresponds to the "nine allergenic raw materials (shrimp, cashews, crab, walnuts, wheat, buckwheat, eggs, milk, peanuts)" stipulated by Japanese laws and regulations.
*Even if you order without certain ingredients, we cannot remove all allergens from the product.
*We use whitebait collected using a fishing method that mixes shrimp, crab, etc.
▲: The accompanying sauce and soy sauce contain specific allergens.

page	アレルギー表示【9品目】		えび shrimp	カシューナッツ＊ cashews＊	かに crab	くるみ walnut	小麦 wheat	そば buck wheat	卵 egg	乳 milk	落花生 peanut
	【期間限定】 銀杏御膳	Ginkgo Lunch Set	えび	–	–	–	小麦	–	卵	乳	–
	【期間限定】 銀杏会席	Ginkgo Dinner Course	えび	–	かに	–	小麦	–	卵	乳	–