鮨・天麩羅・鉄板焼 羽衣

令和8年12月18日（金）～25日（金）17時00分～20時00分L.O.【連休最終日 19時00分L.O.】



TEPPAN-YAKI CHRISTMAS DINNER

鉄板焼クリスマスディナー 2026

グラスシャンパン

真鯛とサーモン　塩レモン　カルパッチョ仕立て

オニオングラタンスープ

フォアグラのソテー　ポルト酒ソース

活け鮑の蒸焼き 醤油バターソース

グリーンサラダ　野菜ドレッシング

【松阪牛サーロイン 90g　または　黒毛和牛フィレ 90g】

- 本日の厳選野菜を添えて -

【ガーリックライス　または　しらす御飯】

赤出汁　香の物

フォンダンショコラ　バニラアイス

コーヒー

お一人様 30,250円（税サ込）

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

鮨・天麩羅・鉄板焼 羽衣

令和8年12月5日（土）～25日（金）17時00分～21時00分L.O.【連休最終日20時00分L.O.】



CHRISTMAS KAISEKI COURSE

- クリスマス会席コース 2026-

前　菜	蕪のムースと蟹のコンソメジュレ
	合鴨ロースと金平牛蒡　干柿とバターの博多寄せ
	鶏松風焼き　蓮根オレンジ射込み
スープ	オニオングラタンスープ
魚料理	ノルウェーサーモン杉板焼　根セロリ　舞茸
肉料理	黒毛和牛サーロイン
	サラダ　ポテトチーズ
天麩羅	車海老　鱚　蓮根　栗　獅子唐
鮨	中トロ　烏賊　甘海老　勘八　とろたく巻き　赤出汁
デザート	ガトーショコラ　アイスチーズケーキ

お一人様 15,730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12月5日（土）～25日（金）11時30分～15時00分L.O.【土日祝 17時00分L.O.】



CHRISTMAS LUNCH

- クリスマスランチ 2026-

前　菜	真鯛の塩レモン和え　合鴨ロースと金平牛蒡
	干柿とバターの博多寄せ　鶏松風焼き
	蓮根オレンジ射込み
スープ	クラムチャウダー
肉料理	国産牛鉄板焼　サラダ　ポテトチーズ
天麩羅	海老　鱚　栗　蓮根　獅子唐
鮨	鮪　烏賊　甘海老　勘八　とろたく巻き　赤出汁
デザート	ガトーショコラ　アイスチーズケーキ

お一人様 8,470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

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 12 月 5 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.

※食物アレルギーなど、お食事にご留意の必要なお客様はご注文の際に必ず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。

*If you have any specific dietary requirements, such as food allergies, please be sure to inform us when placing your order.
*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	カシューナッツ＊	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳	落花生
			shrimp	cashews＊	crab	walnut	wheat	buck wheat	egg	milk	peanut
											
クリスマスランチ	Christmas Lunch		えび	−	−	−	小麦	−	卵	乳	−
クリスマス会席コース	Christmas Kaiseki Course		えび	−	かに	−	小麦	−	卵	乳	−
鉄板焼クリスマスディナー	Teppanyaki Christmas Dinner		−	−	−	−	小麦	−	卵	乳	−