数量限定

# 平日限定ランチ

## Weekday-only lunch set



### お刺身御膳
Sashimi lunch set

刺身五種盛り　天麩羅
茶碗蒸し　サラダ　白飯　お椀　香の物

3,000円（税サ込）



### 黒毛和牛煮込み御膳
Braised Wagyu beef lunch set

黒毛和牛の柔らか煮込み　造り
サラダ　白飯　お椀　香の物

3,000円（税サ込）



### ランチ天重御膳
Tenju lunch set

天重【海老 3 魚介 1 野菜 4】
茶碗蒸し　サラダ　お椀　香の物

3,000円（税サ込）



### 自家製ハンバーグ御膳
Domestic beef hamburg steak lunch set

国産牛ハンバーグ　茶碗蒸し
サラダ　白飯　お椀　香の物

3,000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。
※食物アレルギーをお持ちの方はスタッフまでお申し付けください。（アレルギー情報につきましては別紙詳細をご参照ください）
※Prices shown include consumption tax and 10% service charge. ※The photograph is an image.
※If you have any food allergies, please let the staff know. (For allergy information, please refer to the attached sheet.)

A1

## 平日ランチ限定セットメニュー

※お食事をご注文いただいた方限定のセットメニューです。※This set menu is only available to those who order a meal menu.

| | | |
|---|---|---|
| ■ 季節のデザート | Seasonal dessert | 500円（税サ込） |
| ■ バニラアイス | Vanilla Ice Cream | 500円（税サ込） |
| ■［季節のデザート または バニラアイス］＋コーヒー | Seasonal dessert or vanilla ice cream + coffee | 1,100円（税サ込） |



### 彩り御膳
IRODORI lunch set

国産牛ステーキ　天麩羅　造り　小鉢二種
茶碗蒸し　サラダ　白飯　お椀　香の物

4,000円（税サ込）



### にぎり蕎麦御膳
Sushi & Soba lunch set

握り鮨【鮪 勘八 いくら 烏賊】
天麩羅　ざる蕎麦　茶碗蒸し

4,000円（税サ込）



### 海鮮丼膳
Sashimi rice bowl lunch set

海鮮丼　天麩羅
茶碗蒸し　お椀　香の物

4,000円（税サ込）



### 国産牛ステーキ丼膳
Domestic beef steak rice bowl lunch set

国産牛ステーキ丼
茶碗蒸し　サラダ　お椀　香の物

4,000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。
※食物アレルギーをお持ちの方はスタッフまでお申し付けください。（アレルギー情報につきましては別紙詳細をご参照ください）
※Prices shown include consumption tax and 10% service charge. ※The photograph is an image.
※If you have any food allergies, please let the staff know. (For allergy information, please refer to the attached sheet.)



# 会席 KAISEKI Course

KAISEKI Lunch



味覚堪能会席

## 羽衣会席
HAGOROMO Kaiseki　11,000円

前菜 お椀 お造り 国産牛ステーキ
温物 天麩羅 にぎり鮨 汁物 デザート

appetizers , a dish served in a bowl , sashimi ,
Domestic beef steak , cooked dish , tempura , sushi
soup , dessert

## 味覚堪能会席
Mikaku-tannou Kaiseki　12,500円

前菜 上お造り 黒毛和牛ステーキ
上天麩羅 上にぎり鮨 汁物 デザート

appetizers , sashimi , WAGYU steak , tempura , sushi ,
soup , dessert

## 贅沢堪能会席
Zeitaku-tannou Kaiseki　16,000円

前菜 お椀 上お造り 黒毛和牛ステーキ
強肴（鮑） 上天麩羅 上にぎり鮨
汁物 デザート

appetizers , a dish served in a bowl , sashimi ,
WAGYU steak , simmered dish(abalone) , tempura
sushi , soup , dessert



## 羽衣御膳　6,500円
HAGOROMO gozen
[ Special Lunch set ]

天麩羅 彩りサラダ
国産牛ステーキ焼野菜添え にぎり鮨
茶碗蒸し 汁物 デザート

tempura , salad
Japanese beef steak with grilled vegetables
sushi , steamed egg hotchpotch , soup , dessert

※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。
※食物アレルギーをお持ちの方はスタッフまでお申し付けください。（アレルギー情報につきましては別紙詳細をご参照ください）
※Prices shown include consumption tax and 10% service charge. ※The photograph is an image.
※If you have any food allergies, please let the staff know. (For allergy information, please refer to the attached sheet.)



# KAISEKI Course 会席

KAISEKI Lunch











## 雪月花会席 Setsugekka kaiseki 25,000円

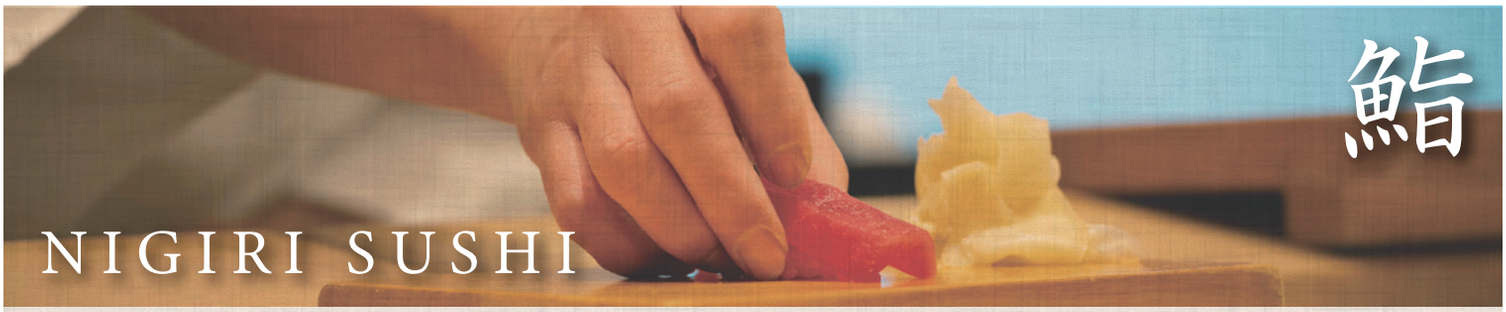
記念日・ご接待など 大切なお席に 最高のおもてなしを

前　菜　季節の旬菜
碗　物　蒸し鮑　旬野菜
造　り　鮪　真鯛昆布〆
天麩羅　雲丹磯辺揚げ
肉料理　シャトーブリアン　季節の焼野菜
酢の物　毛蟹と旬の野菜の土佐酢ジュレ掛け
天麩羅　車海老　鱚　旬の野菜
握り鮨　本日の厳選五貫　赤出汁
水菓子　季節のフルーツ

Appetizer: Seasonal appetizer
Soup: Steamed abalone, seasonal vegetables
Sashimi: Tuna, red sea bream with kelp
Tempura: Deep-fried sea urchin with seaweed
Teppanyaki: Chateaubriand, seasonal grilled vegetables
Vinegared dish: Hairy crab and seasonal vegetables with Tosa vinegar jelly
Tempura: Tiger prawn, flounder, seasonal vegetables
Nigirizushi: Today's 5 Recommendations, red miso soup
Dessert: Seasonal fruit



※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。
※食物アレルギーをお持ちの方はスタッフまでお申し付けください。（アレルギー情報につきましては別紙詳細をご参照ください）
※Prices shown include consumption tax and 10% service charge. ※The photograph is an image.
※If you have any food allergies, please let the staff know. (For allergy information, please refer to the attached sheet.)



# 鮨
# NIGIRI SUSHI

SUSHI Lunch

## にぎり羽衣
Nigiri HAGOROMO　5,000円

赤身2貫含む8貫　巻物2種　玉子焼
茶碗蒸し　汁物　デザート

8 pieces of sushi including 2 pieces of lean tuna
2 kind of roll sushi , Japanese omelet
steamed egg hotchpotch , soup , dessert

## 旬にぎり
Seasonal Nigiri　6,000円

旬の握り9貫　玉子焼　茶碗蒸し　汁物
デザート

9 pieces of seasonal sushi , Japanese omelet
steamed egg hotchpotch , soup , dessert

## 料理長おすすめ握り
Recommended Nigiri　8,500円

料理長おすすめ握り12貫　巻物1種
玉子焼　茶碗蒸し　汁物　デザート

12 pieces of sushi recommended by the chef
1 kind of roll sushi , Japanese omelet
steamed egg hotchpotch , soup , dessert





料理長おすすめ握り



## ちらし鮨膳
Chirashi-zen　6,000円

ちらし鮨　天麩羅　茶碗蒸し　汁物　デザート

chirashi , tempura , steamed egg hotchpotch
soup , dessert

※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。
※食物アレルギーをお持ちの方はスタッフまでお申し付けください。（アレルギー情報につきましては別紙詳細をご参照ください）
※Prices shown include consumption tax and 10% service charge. ※The photograph is an image.
※If you have any food allergies, please let the staff know. (For allergy information, please refer to the attached sheet.)



# TEMPURA 天麩羅

TEMPURA Lunch

## 天麩羅ランチコース A
Tempura lunch course A (tempura 8 pieces)

8,500円

天麩羅 8 品【車海老 2 魚介 3 野菜 3】
お食事 ※下記よりお選びください
【かき揚げ天丼・かき揚げとろろ天丼・かき揚げ茶漬け】
香の物 サラダ デザート

tempura 8 pieces【2 prawns, 3 seafood, 3 vegetables】
choice of rice【 tempura on rice , tempura on rice with grated yam or tempura on rice with tea 】
pickles , salad , dessert

## 天麩羅ランチコース B
Tempura lunch course B (tempura 10 pieces)

10,000円

天麩羅 10 品【車海老 2 魚介 4 野菜 4】
お食事 ※下記よりお選びください
【かき揚げ天丼・かき揚げとろろ天丼・かき揚げ茶漬け】
香の物 サラダ デザート

tempura 10 pieces【2 prawns, 4 seafood, 4 vegetables】
choice of rice【 tempura on rice , tempura on rice with grated yam or tempura on rice with tea 】
pickles , salad , dessert



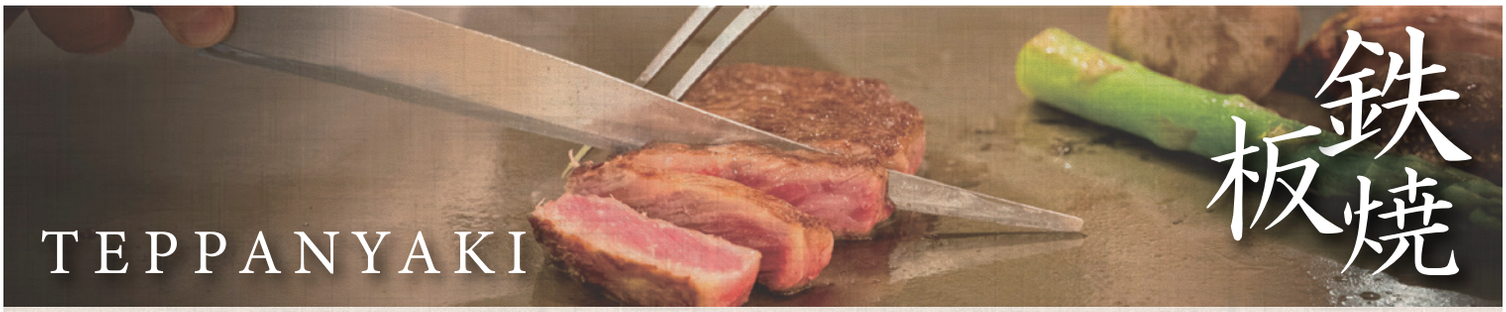
## 天麩羅膳
Tempura zen

7,500円

天麩羅 7 品
【車海老 1 魚介 1 野菜 4 かき揚げ 1】
造り サラダ 茶碗蒸し
白飯 汁物 香の物 デザート

tempura 7pieces
sashimi , salad , steamed egg hotchpotch
rice , soup , pickles , dessert

※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。
※食物アレルギーをお持ちの方はスタッフまでお申し付けください。（アレルギー情報につきましては別紙詳細をご参照ください）
※Prices shown include consumption tax and 10% service charge. ※The photograph is an image.
※If you have any food allergies, please let the staff know. (For allergy information, please refer to the attached sheet.)



# 鉄板焼 TEPPANYAKI

※追加料金にてお肉のグラムアップ承ります。

TEPPANYAKI Lunch

## ランチステーキコース A　Lunch steak course A　11,000円

一口のお愉しみ小鉢
本日の厳選焼き野菜
グリーンサラダ 野菜のドレッシング
シェフ厳選黒毛和牛ステーキ 三種のソースと共に
【サーロイン100g 又は フィレ80g】
お食事【ガーリックライス 又は しらす御飯】
汁物 香の物 デザート

appetizers
grilled vegetable
salad
choice of WAGYU steak
【sirloin 100g or fillet 80g】
choice of fried rice
【Garlic rice or Shirasu [ small fish ] rice】
soup , pickles
dessert

## ランチステーキコース B　Lunch steak course B　16,000円

一口のお愉しみ小鉢
本日の厳選焼き野菜
活け鮑の蒸焼き 醤油バターソース
グリーンサラダ 野菜のドレッシング
シェフ厳選黒毛和牛ステーキ 三種のソースと共に
【サーロイン100g 又は フィレ80g】
お食事【ガーリックライス 又は しらす御飯】
汁物 香の物 デザート

appetizers
grilled vegetable
grilled abalone
salad
choice of WAGYU steak
【sirloin 100g or fillet 80g】
choice of fried rice
【Garlic rice or Shirasu [ small fish ] rice】
soup , pickles
dessert

## ランチステーキコース C　Lunch steak course C　18,000円

一口のお愉しみ小鉢
本日の厳選焼き野菜
活け鮑の蒸焼き 醤油バターソース
旬の魚介ソテー 日本酒香るクリームソース
グリーンサラダ 野菜のドレッシング
シェフ厳選黒毛和牛ステーキ 三種のソースと共に
【サーロイン100g 又は フィレ80g】
お食事【ガーリックライス 又は しらす御飯】
汁物 香の物 デザート

appetizers
grilled vegetable
grilled abalone
sautéed seasonal seafood
salad
choice of WAGYU steak
【sirloin 100g or fillet 80g】
choice of fried rice
【Garlic rice or Shirasu [ small fish ] rice】
soup , pickles
dessert

※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。
※食物アレルギーをお持ちの方はスタッフまでお申し付けください。（アレルギー情報につきましては別紙詳細をご参照ください）
※Prices shown include consumption tax and 10% service charge. ※The photograph is an image.
※If you have any food allergies, please let the staff know. (For allergy information, please refer to the attached sheet.)



# a la carte 一品

## おすすめ Recommended menu

| | |
|---|---|
| 酒肴３種<br>3 types of snacks | 1,500円 |
| 海鮮茶碗蒸し<br>Steamed egg custard with seafood | 1,500円 |
| 出汁巻き玉子焼<br>Rolled omelet with dashi stock | 1,800円 |
| 国産牛のたたき<br>Seared domestic beef | 3,500円 |


海鮮茶碗蒸し


国産牛のたたき

## 盛合せ（２～３名用）Assorted platter

| | |
|---|---|
| チーズとアボカドサラダ<br>Cheese and avocado salad | 1,500円 |
| 香の物盛合せ<br>Assorted pickles | 1,500円 |
| お刺身盛合せ<br>Assorted sashimi | 5,000円より |
| 天麩羅盛合せ<br>Assorted tempura | 5,000円より |

## 炙り Grilled dishes

| | |
|---|---|
| 旬の魚　西京焼き<br>Grilled seasonal fish with Saikyo miso | 2,200円 |
| 勘八のかま　西京焼き<br>Grilled Kanpachi with Saikyo miso | 2,200円 |
| 乾物盛合せ<br>Assorted dried foods | 2,200円 |


西京焼き

## 鉄板焼 Teppanyaki [ Grilled dishes]

| | |
|---|---|
| 旬の野菜<br>Seasonal vegetables | 1,800円 |
| 旬の魚介<br>Seasonal fish | 3,800円 |
| 活け鮑<br>Fresh Abalone | 5,000円 |
| フォアグラのソテー<br>Foie-gras | 7,500円 |
| 黒毛和牛サーロイン<br>WAGYU sirloin　100ｇ | 10,000円 |
| 黒毛和牛フィレ 100ｇ<br>WAGYU fillet | 12,000円 |
| ガーリックライス<br>Fried rice with garlic | 1,100円 |
| 炒めご飯（しらす）<br>Fried rice with whitebait | 1,100円 |

※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。
※食物アレルギーをお持ちの方はスタッフまでお申し付けください。（アレルギー情報につきましては別紙詳細をご参照ください）
※Prices shown include consumption tax and 10% service charge. ※The photograph is an image.
※If you have any food allergies, please let the staff know. (For allergy information, please refer to the attached sheet.)



# a la carte お好み

## 天麩羅お好み
Tempura【1 piece】

| | | |
|---|---|---|
| 小玉葱 | Petit onion | 500円 |
| 茗荷 | Japanese ginger | 500円 |
| 蓮根 | Lotus root | 500円 |
| 茄子 | Eggplant | 500円 |
| かぼちゃ | Pumpkin | 500円 |
| ヤングコーン | Young corn | 500円 |
| 獅子唐 | Green pepper | 500円 |
| 椎茸 | Shiitake mushroom | 500円 |
| 舞茸 | Maitake mushroom | 500円 |
| さつまいも | Sweet potato | 1,000円 |
| アスパラガス | Asparagus | 1,000円 |
| きす | Garfish | 1,200円 |
| 車海老 | Prawn | 1,500円 |
| 帆立貝 | Scallop | 1,200円 |
| 穴子（半身） | Conger eel（1/2） | 1,500円 |

旬のおすすめございます
スタッフまでお声掛けくださいませ
There is also a seasonal recommended menu. Please ask the staff.

## にぎり鮨お好み［１貫］
Nigiri-sushi【1 piece】

| | | |
|---|---|---|
| サーモン | Salmon | 600円 |
| 勘八 | Kanpachi (greater amberjack) | 600円 |
| 烏賊 | Squids | 600円 |
| 甘海老 | Sweet shrimp | 600円 |
| 帆立貝 | Scallop | 800円 |
| 数の子 | Herring roe | 900円 |
| いくら | Salmon roe | 1,300円 |
| 穴子 | Conger eel | 900円 |
| つぶ貝 | Whelk | 1,400円 |
| 赤貝 | Ark shell | 1,400円 |
| うに | Sea urchin | 1,500円 |
| 赤身 | Lean tuna | 800円 |
| 中トロ | Medium fatty tuna | 1,200円 |
| 大トロ | Fattiest portion of tuna | 1,500円 |
| ねぎとろ巻 | Minced tuna roll | 1,200円 |
| 鉄火巻 | Tuna roll | 1,200円 |

巻物（各１本） 各600円
かっぱ・おしんこ・山ごぼう・かんぴょう
Cucumber roll / Pickles roll
Pokeweed roll / Pickled-gourd roll

※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。
※食物アレルギーをお持ちの方はスタッフまでお申し付けください。（アレルギー情報につきましては別紙詳細をご参照ください）
※Prices shown include consumption tax and 10% service charge. ※The photograph is an image.
※If you have any food allergies, please let the staff know. (For allergy information, please refer to the attached sheet.)



# お子様メニュー

Limited to ages 12 and under

【12 歳以下限定】



## お子様プレミアム御膳 7,300円

Children's premium meal　ミニジュース付き

国産牛ステーキ デミグラスハンバーグ
トマト ブロッコリー じゃがいも
天麩羅（海老２尾 さつまいも かぼちゃ）
鮨 ※下記よりお好きな組み合わせで５貫お選びください
【マグロ サーモン ボイル海老 甘海老 いくら】
茶碗蒸し メロン アイスクリーム

hamburg with demiglace sauce
Japanese beef steak , tomato , broccoli , potato
[Tempura : 2 shrimps, sweet potato , pumpkin]
[Sushi : tuna , salmon , boiled shrimp ,
pink shrimp , salmon roe]
steamed egg hotchpotch , melon , ice cream



## お子様弁当 2,100円

BENTO for children　ミニジュース付き

【お弁当】ハンバーグ ポテトフライ
ブロッコリー トマト 鮭の塩焼き
玉子焼き チキンナゲット ウィンナー
マカロニサラダ
【食事】ふりかけご飯
【デザート】アイスクリーム

[Lunch box]hamburg , French fries
broccoli , tomato , salt-grilled salmon
Japanese omelet , chicken nugget
wiener , macaroni salad
[Meals] rice sprinkled
[Dessert] ice cream



## にぎりお子様弁当 3,300円

Sushi BENTO for children　ミニジュース付き

【お弁当】ハンバーグ ポテトフライ
ブロッコリー トマト 鮭の塩焼き
玉子焼き チキンナゲット ウィンナー
マカロニサラダ
【鮨】マグロ サーモン 海老 鯛 いくら
【デザート】アイスクリーム

[Lunch box]hamburg , French fries
broccoli , tomato , salt-grilled salmon
Japanese omelet , chicken nugget
wiener , macaroni salad
[Sushi] tuna , salmon , shrimp
sea bream , salmon roe
[Dessert] ice cream

※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。
※食物アレルギーをお持ちの方はスタッフまでお申し付けください。（アレルギー情報につきましては別紙詳細をご参照ください）
※Prices shown include consumption tax and 10% service charge. ※The photograph is an image.
※If you have any food allergies, please let the staff know. (For allergy information, please refer to the attached sheet.)

# 平日限定ランチメニュー アレルゲン一覧表
# Weekday Lunchi Menu : Allergen list

【更新：2026 年 9 月 4 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.

※食物アレルギーをお持ちの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。
※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。

*If you have any food allergies, please be sure to inform the staff.
*This information is for reference when making menu selections. We cannot guarantee that you will not develop allergic symptoms.
*Some menu items use shared tableware and utensils during production and cooking. It is not possible to prevent all possible 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.
*Whitebait is collected using a fishing method that mixes shrimp, crab, etc.

| page | アレルギー表示【9品目】 | | えび<br>shrimp | カシューナッツ＊<br>cashews＊ | かに<br>crab | くるみ<br>walnut | 小麦<br>wheat | そば<br>buck wheat | 卵<br>egg | 乳<br>milk | 落花生<br>peanut |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| A | 平日限定ランチ | お刺身御膳 | Sashimi lunch set | 日替わりメニューが含まれるためアレルギー表示ができません。<br>直接スタッフにお問合せください。<br>Allergens cannot be listed as the menu includes daily specials.<br>Please contact the staff directly. | | | | | | | |
| | | 黒毛和牛煮込み御膳 | Braised Wagyu beef lunch set | | | | | | | | |
| | | ランチ天重御膳 | Tenju lunch set | | | | | | | | |
| | | 自家製ハンバーグ御膳 | Domestic beef hamburg steak lunc | | | | | | | | |
| | | 彩り御膳 | IRODORI lunch set | | | | | | | | |
| | | にぎり蕎麦御膳 | Sushi & Soba lunch set | | | | | | | | |
| | | 海鮮丼膳 | Sashimi rice bowl lunch set | | | | | | | | |
| | | 国産牛ステーキ丼膳 | Domestic beef hamburg steak lunc | | | | | | | | |

# ランチメニュー　アレルゲン一覧
# Lunch Menu : Allergen list

【更新：2026 年 10 月 25 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 | 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 |
| 1 | 会席 | 羽衣会席 | HAGOROMO kaiseki | 日替わりメニューが含まれるためアレルギー表示ができません。<br>直接スタッフにお問合せください。<br>Allergens cannot be listed as the menu includes daily specials.<br>Please contact the staff directly. | | | | | | | | |
| | | 味覚堪能会席 | Mikaku-tannou kaiseki | | | | | | | | | |
| | | 贅沢堪能会席 | Zeitaku-tannou kaiseki | | | | | | | | | |
| | | 羽衣御膳 | HAGOROMO gozen | | | | | | | | | |
| 2 | | 雪月花会席 | SETSUGEKKA kaiseki | | | | | | | | | |
| 3 | 鮨 | にぎり羽衣 | Nigiri HAGOROMO | | | | | | | | | |
| | | 旬にぎり | Seasonal Nigiri | | | | | | | | | |
| | | 料理長おすすめ握り | Recommended Nigiri | | | | | | | | | |
| | | ちらし鮨膳 | Chirashi-zen | | | | | | | | | |
| 4 | 天麩羅 | 天麩羅ランチコースA | Tempura lunch course A | | | | | | | | | |
| | | 天麩羅ランチコースB | Tempura lunchl course B | | | | | | | | | |
| | | 天麩羅膳 | Tempura zen | | | | | | | | | |
| 5 | 鉄板焼 | ランチステーキコースA | Lunch Steak course A | | | | | | | | | |
| | | ランチステーキコースB | Lunch Steak course B | | | | | | | | | |
| | | ランチステーキコースC | Lunch Steak course C | | | | | | | | | |

| page | アレルギー表示【9品目】 | | | えび<br>shrimp | カシューナッツ*<br>cashews * | かに<br>crab | くるみ<br>walnut | 小麦<br>wheat | そば<br>buck wheat | 卵<br>egg | 乳<br>milk | 落花生<br>peanut |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 6 | 一品料理（おすすめ・盛合せ） | 海鮮茶碗蒸し | Steamed egg custard with seafood | えび | – | かに | – | 小麦 | – | 卵 | – | – |
| | | 出汁巻き玉子焼 | Rolled omelet with dashi stock | – | – | – | – | 小麦 | – | 卵 | – | – |
| | | 国産牛のたたき | Seared domestic beef | – | – | – | – | 小麦 | – | – | – | – |
| | | チーズとアボカドサラダ | Cheese and avocado salad | – | – | – | – | 小麦 | – | – | 乳 | – |
| | | 酒肴3種 | 3 types of snacks | 日替わりメニューが含まれるためアレルギー表示ができません。<br>直接スタッフにお問合せください。<br>Allergens cannot be listed as the menu includes daily specials.<br>Please contact the staff directly. | | | | | | | | |
| | | 香の物盛合せ | Assorted pickles | | | | | | | | | |
| | | お刺身盛合せ | Assorted sashimi | | | | | | | | | |
| | | 天麩羅盛合せ | Assorted tempura | | | | | | | | | |
| | | 旬の魚　西京焼き | Grilled a seasonal fish with Saikyo | – | – | – | – | 小麦 | – | – | – | – |
| | | 勘八のかま 西京焼き | Grilled Kanpachi with Saikyo miso | – | – | – | – | 小麦 | – | – | – | – |
| | | 乾物盛合せ | Assorted dried foods | – | – | – | – | ▲小麦 | – | ▲卵 | – | – |
| | | ▲乾物盛合せのタレ | dipping sauce for dried foods | – | – | – | – | 小麦 | – | 卵 | – | – |
| | 一品料理（鉄板焼） | 旬の野菜 | Seasonal vegetables | – | – | – | – | ▲小麦 | – | – | 乳 | – |
| | | 旬の魚介 | Seasonal fish | – | – | – | – | ▲小麦 | – | – | 乳 | – |
| | | 活け鮑 | Fresh Abalone | – | – | – | – | 小麦 | – | – | 乳 | – |
| | | フォアグラのソテー | Foie-gras | – | – | – | – | 小麦 | – | – | 乳 | – |
| | | 黒毛和牛サーロイン | WAGYU sirloin | – | – | – | – | 小麦 | – | – | 乳 | – |
| | | 黒毛和牛フィレ | WAGYU fillet | – | – | – | – | ▲小麦 | – | – | 乳 | – |
| | | ガーリックライス | Fried rice with garlic | – | – | – | – | 小麦 | – | – | 乳 | – |
| | | 炒めご飯（しらす） | Fried rice with whitebait | – | – | – | – | 小麦 | – | – | 乳 | – |
| | | ▲鉄板焼のタレ | Teppanyaki dipping sauce | – | – | – | – | 小麦 | – | – | – | – |
| 7 | お好み（天麩羅）tempura | 小玉葱 | Petit onion | – | – | – | – | 小麦 | – | 卵 | – | – |
| | | 茗荷 | Japanese ginger | – | – | – | – | 小麦 | – | 卵 | – | – |
| | | 蓮根 | Lotus root | – | – | – | – | 小麦 | – | 卵 | – | – |
| | | 茄子 | Eggplant | – | – | – | – | 小麦 | – | 卵 | – | – |
| | | かぼちゃ | Pumpkin | – | – | – | – | 小麦 | – | 卵 | – | – |
| | | ヤングコーン | Young corn | – | – | – | – | 小麦 | – | 卵 | – | – |
| | | 獅子唐 | Green pepper | – | – | – | – | 小麦 | – | 卵 | – | – |
| | | 椎茸 | Shiitake mushroom | – | – | – | – | 小麦 | – | 卵 | – | – |
| | | 舞茸 | Maitake mushroom | – | – | – | – | 小麦 | – | 卵 | – | – |
| | | さつまいも | Sweet potato | – | – | – | – | 小麦 | – | 卵 | – | – |
| | | アスパラガス | Asparagus | – | – | – | – | 小麦 | – | 卵 | – | – |
| | | きす | Garfish | – | – | – | – | 小麦 | – | 卵 | – | – |
| | | 車海老 | Prawn | えび | – | – | – | 小麦 | – | 卵 | – | – |
| | | 帆立貝 | Scallop | – | – | – | – | 小麦 | – | 卵 | – | – |
| | | 穴子（半身） | Conger eel(1/2) | – | – | – | – | 小麦 | – | 卵 | – | – |
| | お好み（鮨）sushi | サーモン | Salmon | – | – | – | – | ▲小麦 | – | – | – | – |
| | | 勘八 | Kanpachi (greater amberjack) | – | – | – | – | ▲小麦 | – | – | – | – |
| | | 烏賊 | Squids | – | – | – | – | ▲小麦 | – | – | – | – |
| | | 甘海老 | Sweet shrimp | えび | – | – | – | ▲小麦 | – | – | – | – |
| | | 帆立貝 | Scallop | – | – | – | – | ▲小麦 | – | – | – | – |
| | | 数の子 | Herring roe | – | – | – | – | 小麦 | – | – | – | – |
| | | いくら | Salmon roe | – | – | – | – | 小麦 | – | – | – | – |
| | | 穴子 | Conger eel | – | – | – | – | 小麦 | – | – | – | – |
| | | つぶ貝 | Whelk | – | – | – | – | ▲小麦 | – | – | – | – |
| | | 赤貝 | Ark shell | – | – | – | – | ▲小麦 | – | – | – | – |
| | | うに | Sea urchin | – | – | – | – | ▲小麦 | – | – | – | – |
| | | 赤身 | Lean tuna | – | – | – | – | ▲小麦 | – | – | – | – |
| | | 中トロ | Medium fatty tuna | – | – | – | – | ▲小麦 | – | | – | – |
| | | 大トロ | Fattiest portion of tuna | – | – | – | – | ▲小麦 | – | – | – | – |
| | | ねぎとろ巻 | Minced tuna roll | – | – | – | – | ▲小麦 | – | – | – | – |
| | | 鉄火巻 | Tuna roll | – | – | – | – | ▲小麦 | – | – | – | – |
| | | 巻物　かっぱ | Cucumber roll | – | – | – | – | ▲小麦 | – | – | – | – |
| | | 巻物　おしんこ | Pickles roll | – | – | – | – | 小麦 | – | – | – | – |
| | | 巻物　山ごぼう | Pokeweed roll | – | – | – | – | 小麦 | – | – | – | – |
| | | 巻物　かんぴょう | Pickled-gourd roll | – | – | – | – | 小麦 | – | – | – | – |
| | | ▲醤油 | Sushi dipping sauce(soy sauce) | – | – | – | – | 小麦 | – | – | – | – |
| 8 | お子様 | お子様プレミアム御膳 | Children's premium meal | えび | – | – | – | 小麦 | – | 卵 | 乳 | – |
| | | お子様弁当 | BENTO for children | – | – | – | – | 小麦 | – | 卵 | 乳 | – |
| | | にぎりお子様弁当 | Sushi BENTO for children | えび | – | – | – | 小麦 | – | 卵 | 乳 | – |