

会

席

Kai
seki

ダイ
ナー
タイム
十七時

羽衣会席 8,800円

HAGOROMO Kaiseki
[Japanese Full-course dinner]

前菜・お椀・お造り
国産牛ステーキ・中皿・温物
天麩羅・にぎり鮭・汁物・デザート
appetizers , clear soup , sashimi
Japanese beef steak , tidbit , cooked dish
tempura , sushi , soup
dessert

贅沢堪能会席 14,300円

Zeitaku tannou Kaiseki
[Japanese Full-course dinner]

前菜・お椀・お造り
黒毛和牛ステーキ・中皿・強肴(鮑)
天麩羅・にぎり鮭・汁物・デザート
appetizers , clear soup , sashimi
WAGYU steak , tidbit ,
simmered dish(abalone)
tempura , sushi , soup
dessert



贅沢堪能会席



松花堂 6,600円

SHOKADO
[a variety of Japanese food in box]

前菜・六切弁当・季節の御飯
汁物・香の物・デザート

appetizers ,
SHOKADO dinner box
[sashimi , tempura , etc]
rice , soup , pickles , dessert

メニューに表示しているアレルギー物質 - Allergens displayed in this menu -

こちらのページのコース・セットメニューには、日替わりのメニューが含まれるためアレルギー表示をしておりません。食物アレルギーをお持ちのお客様はスタッフまでお声掛けください。(揚げ油・ゆで水は共用しております。厨房内でそば粉を扱っています。)

The course/set menus on this page do not display allergies because they include daily specials. Please let us know if you have any food allergies. Frying oil and boiling water are shared. We handle buckwheat flour in the same kitchen.

※表示価格は税込価格です。別途サービス料10%を頂戴いたします。

※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。

鮨

Sushi

ディ
ナー
タイム
十七時

にぎり金鶏

Nigiri KINKEI

4,400 円

赤身・中トロ含む八貫 巻物三種
玉子焼 茶碗蒸し 汁物 デザート

8 pieces of sushi including lean tuna and fatty tuna, 3 kind of roll, Japanese omelet steamed egg hotchpotch, soup, dessert

旬にぎり

Seasonal Nigiri

5,500 円

旬の握り九貫 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

7,700 円

料理長おすすめ握り十二貫 巻物一種 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, Japanese omelet steamed egg hotchpotch, soup, dessert



料理長おすすめ握り



鮨会席

Sushi Course

11,000 円

前菜・お造り・焼物

アスパラの天麩羅

フカヒレ茶碗蒸し

職人おまかせ握り

【鮨八貫 巻物一種 玉子焼】

汁物 デザート

appetizers, sashimi, side dishes

asparagus tempura

steamed egg hotchpotch with shark fin

8 pieces of sushi recommended by the chef

1 kind of roll, Japanese omelet

soup, dessert

メニューに表示しているアレルギー物質 - Allergens displayed in this menu -

こちらのページのコース・セットメニューには、日替わりのメニューが含まれるためアレルギー表示をしておりません。食物アレルギーをお持ちのお客様はスタッフまでお声掛けください。(揚げ油・ゆで水は共用しております。厨房内でそば粉を扱っています。)

The course/set menus on this page do not display allergies because they include daily specials. Please let us know if you have any food allergies. Frying oil and boiling water are shared. We handle buckwheat flour in the same kitchen.

※表示価格は税込価格です。別途サービス料 10%を頂戴いたします。

※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。

天麩羅

Tempura

ダイナータイム 十七時〜

料理長お任せAコース 8,800円

Chef's Tasting "A" Course

先付・サラダ

天麩羅八品

【旬の野菜三種・旬の魚介三種・活巻海老二尾】

お食事

【とろろ天丼と汁物 又は 天麩羅茶漬け】

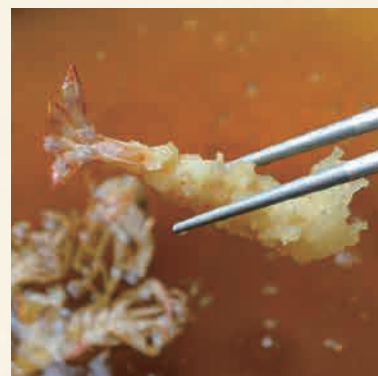
香の物・デザート

appetizers, salad, tempura 8 pieces

choice of rice

【Tempura on rice with grated yam + soup or Tempura on rice with tea】

pickles, dessert



料理長お任せBコース 10,450円

Chef's Tasting "B" Course

先付・サラダ

天麩羅十一品

【旬の野菜五種・旬の魚介四種・活巻海老二尾】

お食事

【とろろ天丼と汁物 又は 天麩羅茶漬け】

香の物・デザート

appetizers, salad, tempura 11 pieces

choice of rice

【Tempura on rice with grated yam + soup or Tempura on rice with tea】

pickles, dessert



料理長お任せCコース 13,200円

Chef's Tasting "C" Course

先付・サラダ

天麩羅十三品

【旬の野菜五種・旬の魚介五種・活巻海老三尾】

お食事

【とろろ天丼と汁物 又は 天麩羅茶漬け】

香の物・デザート

appetizers, salad, tempura 13 pieces

choice of rice

【Tempura on rice with grated yam + soup or Tempura on rice with tea】

pickles, dessert



メニューに表示しているアレルギー物質 - Allergens displayed in this menu -

こちらのページのコース・セットメニューには、日替わりのメニューが含まれるためアレルギー表示をしておりません。食物アレルギーをお持ちのお客様はスタッフまでお声掛けください。(揚げ油・ゆで水は共用しております。厨房内でそば粉を扱っています。)

The course/set menus on this page do not display allergies because they include daily specials. Please let us know if you have any food allergies. Frying oil and boiling water are shared. We handle buckwheat flour in the same kitchen.

※表示価格は税込価格です。別途サービス料10%を頂戴いたします。

※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。

鉄板焼

Teppan
yaki

ディナータイム
十七時〜



黒毛和牛Aコース

WAGYU "A" Course 12,100 円

前菜・焼野菜・サラダ
黒毛和牛ステーキ
【サーロイン 100g 又は フィレ 90g】
お食事
【ガーリックライス 又は しらすごはん】
汁物・香の物
デザート・コーヒー
appetizers , grilled vegetable , salad
choice of WAGYU steak
【sirloin 100g or fillet 90g】
choice of rice
【Garlic rice or Shirasu [small fish] rice】
soup , pickles , dessert , coffee

黒毛和牛Bコース

WAGYU "B" Course 16,500 円

前菜・焼野菜・活け鮑・サラダ
黒毛和牛ステーキ
【サーロイン 100g 又は フィレ 90g】
お食事
【ガーリックライス 又は しらすごはん】
汁物・香の物
デザート・コーヒー
appetizers , grilled vegetable
grilled abalone , salad
choice of WAGYU steak
【sirloin 100g or fillet 90g】
choice of rice
【Garlic rice or Shirasu [small fish] rice】
soup , pickles , dessert , coffee

黒毛和牛Cコース

WAGYU "C" Course 20,900 円

前菜・焼野菜・活け鮑
フォアグラのソテー・サラダ
黒毛和牛ステーキ
【サーロイン 100g 又は フィレ 90g】
お食事
【ガーリックライス 又は しらすごはん】
汁物・香の物
デザート・コーヒー
appetizers , grilled vegetable
grilled abalone , foie gras , salad
choice of WAGYU steak
【sirloin 100g or fillet 90g】
choice of rice
【Garlic rice or Shirasu [small fish] rice】
soup , pickles , dessert , coffee

黒毛和牛Dコース

WAGYU "D" Course 24,200 円

鮪とアボカドのタルタル雲丹添え
活け鮑・フォアグラ・旬の魚介・サラダ
黒毛和牛ステーキ
【サーロイン 100g 又は フィレ 90g】
お食事
【ガーリックライス 又は しらすごはん】
汁物・香の物
デザート・コーヒー
tuna and avocado tartar with sea urchin
grilled abalone , foie gras
seasonal fish , salad
choice of WAGYU steak
【sirloin 100g or fillet 90g】
choice of rice
【Garlic rice or Shirasu [small fish] rice】
soup , pickles , dessert , coffee

メニューに表示しているアレルギー物質 - Allergens displayed in this menu -

こちらのページのコース・セットメニューには、日替わりのメニューが含まれるためアレルギー表示をしておりません。食物アレルギーをお持ちのお客様はスタッフまでお声掛けください。(揚げ油・ゆで水は共用しております。厨房内でそば粉を扱っています。)


The course/set menus on this page do not display allergies because they include daily specials. Please let us know if you have any food allergies. Frying oil and boiling water are shared. We handle buckwheat flour in the same kitchen.

※表示価格は税込価格です。別途サービス料 10%を頂戴いたします。

※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。

一品料理

おすすめ Recommended menu

チーズとアボカドサラダ  1,320 円
Cheese and avocado salad

盛合せ Assorted platter

日替わりのためアレルギー表示をしておりません
食物アレルギーのある方はお声掛けください
Allergens are not listed as the menu changes daily.
Please let us know if you have any food allergies.

珍味 3 種 1,320 円
Three types of delicacy

香の物盛合せ 1,320 円
A dish of assorted pickles



お刺身盛合せ 3,850 円より
A dish of assorted sashimi

天麩羅盛合せ 3,850 円より
A dish of assorted tempura

炙り Grilled dishes

旬の魚 西京焼き  1,980 円
Grilled a seasonal fish SAIKYO-Style

干物盛合せ 1,980 円
A dish of assorted dried fish

 干物のつけだれには小麦・卵が含まれます
 The dipping sauce for dried fish contains wheat and eggs.



西京焼き




黒毛和牛



活け鮑


鉄板焼 Teppanyaki [Grilled dishes]


旬の野菜  1,650 円
Seasonal vegetables


活け鮑   4,400 円
Fresh Abalone


フォアグラのソテー   6,600 円
Foie-gras

黒毛和牛サーロイン   8,800 円
WAGYU sirloin 100g

黒毛和牛フィレ 100g  9,900 円
WAGYU fillet

ガーリックライス   1,100 円
Garlic rice

炒めご飯   1,100 円
【しらすご飯】
Fried rice [Shirasu [small fish] rice]

 鉄板焼のつけだれには小麦が含まれます
Teppanyaki dipping sauce contains wheat.

メニューに表示しているアレルギー物質 - Allergens displayed in this menu -



えび
shrimp



かに
crab



くるみ
walnut



小麦
wheat



そば
buckwheat



卵
egg



乳
milk



落花生
peanut

食物アレルギーをお持ちのお客様はスタッフまでお声掛けください。
(揚げ油・ゆで水は共用しております。厨房内でそば粉を扱っています。)
Please let us know if you have any food allergies. Frying oil and boiling water are shared. We handle buckwheat flour in the same kitchen.

※表示価格は税込価格です。別途サービス料 10%を頂戴いたします。

※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。

お好み

天麩羅お好み

Tempura [1 piece]

小玉葱 Petit onion	 	440 円
茗荷 Japanese ginger	 	440 円
蓮根 Lotus root	 	440 円
茄子 Eggplant	 	440 円
かぼちゃ Pumpkin	 	440 円
ヤングコーン Young corn	 	440 円
獅子唐 Green pepper	 	440 円
椎茸 Shiitake mushroom	 	440 円
舞茸 Maitake mushroom	 	440 円
さつまいも Sweet potato	 	660 円
アスパラガス Asparagus	 	880 円
きす Garfish	 	1,100 円
車海老 Prawn	  	1,100 円
帆立貝 Scallop	 	1,100 円
穴子 Sea eel	 	2,200 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.

にぎり鮓お好み [1貫]

Nigiri-sushi [1 piece]

玉子 Japanese omelet	 	220 円
芽ねぎ Green onions		220 円
サーモン Salmon		550 円
勘八 Great amberjack		550 円
烏賊 Squids		550 円
甘海老 Sweet shrimp	 	550 円
帆立貝 Scallop		660 円
数の子 Herring roe		770 円
いくら Salmon roe		770 円
穴子 Sea eel		770 円
つぶ貝 Whelk		1,210 円
赤貝 Ark shell		1,210 円
うに Sea urchin		1,210 円
赤身 Lean tuna		660 円
中トロ Medium fatty tuna		1,100 円
大トロ Fattiest portion of tuna		1,320 円
ねぎとろ巻 Minced tuna roll		1,100 円
鉄火巻 Tuna roll		1,100 円
巻物 (各1本) Cucumber roll / Pickles roll Pokeweed roll / Pickled-gourd roll		440 円

メニューに表示しているアレルギー物質 - Allergens displayed in this menu -



食物アレルギーをお持ちのお客様はスタッフまでお声掛けください。
(揚げ油・ゆで水は共用しております。厨房内でそば粉を扱っています。)
Please let us know if you have any food allergies. Frying oil and boiling
water are shared. We handle buckwheat flour in the same kitchen.

※表示価格は税込価格です。別途サービス料 10%を頂戴いたします。

※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。

お子様メニュー

menu
for
kids

12
歳
以下
限定

お子様プレミアム御膳 6,600円

Special meal for kids **ミニジュース付き**

デミグラスハンバーグ
 国産牛ステーキ
 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 南瓜)
 鮭 ※下記より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
 hamburger with demiglace sauce
 Japanese beef steak
 tomato, broccoli, potato
 [Tempura: 2 shrimps, sweet potato
 pumpkin], steamed egg hotchpotch
 [Sushi: tuna, salmon, boiled shrimp,
 pink shrimp, salmon roe], melon, ice cream



お子様弁当 1,870円

BENTO for kids **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 マカロニサラダ
 チキンナゲット ウィンナー
 【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 2,970円

Sushi BENTO for kids **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 マカロニサラダ
 チキンナゲット ウィンナー
 【鮭】 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



メニューに表示しているアレルギー物質 - Allergens displayed in this menu -



えび
shrimp



かに
crab



くるみ
walnut



小麦
wheat



そば
buckwheat



卵
egg



乳
milk



落花生
peanut

食物アレルギーをお持ちのお客様はスタッフまでお声掛けください。
 (揚げ油・ゆで水は共用しております。厨房内でそば粉を扱っています。)
 Please let us know if you have any food allergies. Frying oil and boiling
 water are shared. We handle buckwheat flour in the same kitchen.

※表示価格は税込価格です。別途サービス料 10%を頂戴いたします。

※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。