

# 会

# 席

Kai  
seki

## 羽衣会席

8,800 円

HAGOROMO Kaiseki [ Japanese Full-course ]

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



羽衣会席

## 羽衣御膳

5,500 円

HAGOROMO gozen  
[ Hagoromo Special Lunch ]

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

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

# 鮨

Sushi

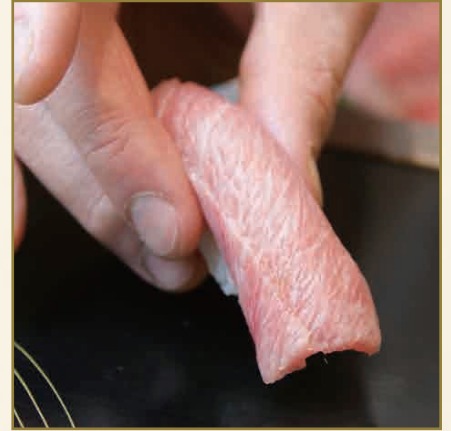
## にぎり羽衣

3,300 円

Nigiri HAGOROMO

赤身二貫含む八貫 巻物二種 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



## にぎり金鶏

4,400 円

Nigiri KINKEI

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 sushi , Japanese omelet  
steamed egg hotchpotch , soup , dessert



## 旬にぎり

5,500 円

Seasonal Nigiri

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

## 料理長おすすめ握り 7,700 円

Recommended Nigiri

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 sushi , Japanese omelet  
steamed egg hotchpotch , soup , dessert

## ちらし鮨膳

4,400 円

Chirashi-zen

ちらし 天麩羅 茶碗蒸し 汁物 デザート

chirashi , tempura , steamed egg hotchpotch  
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

## 旬のお任せAコース 7,700円

(天麩羅八品)

Seasonal "A" Course(tempura 8 pieces)

## 旬のお任せBコース 8,800円

(天麩羅十品)

Seasonal "B" Course(tempura 10 pieces)

天麩羅盛り合わせ

【Aコース :8品 /Bコース :10品】

サラダ

お食事

【とろろ天井と汁物 又は 天麩羅茶漬け】

香の物・デザート

special assorted tempura , salad

choice of rice

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

pickles , dessert



## 羽衣の天井 4,400円

Hagoromo Tendon

天井・サラダ・汁物

香の物・デザート

special assorted tempura on rice

salad , soup , pickles , dessert



## 天麩羅膳 5,500円

Tempura zen

天麩羅盛合わせ・お造り

サラダ・茶碗蒸し

白飯・汁物・香の物・デザート

special assorted tempura , sashimi

salad , steamed egg hotchpotch

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。

# 鉄板焼

Teppan  
yaki

## ランチステーキAコース

Lunch Steak "A" Course

9,900円

先付・サラダ・焼野菜

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

appetizers , salad , grilled vegetable

choice of WAGYU steak

【sirloin 100g or fillet 90g】

choice of rice

【Garlic rice or Shirasu [ small fish ] rice】

soup , pickles , dessert

## ランチステーキBコース

Lunch Steak "B" Course

14,300円

先付・サラダ・焼野菜・活け鮑

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

appetizers , salad , grilled vegetable

grilled abalone

choice of WAGYU steak

【sirloin 100g or fillet 90g】

choice of rice

【Garlic rice or Shirasu [ small fish ] rice】

soup , pickles , dessert



## ステーキ御膳

5,500円

Steak Gozen

先付・サラダ・国産牛ステーキ 100g

白飯・汁物・香の物・デザート

appetizers , salad , Japanese beef steak

rice , soup , pickles , dessert



メニューに表示しているアレルギ―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―表示をしておりません。食物アレルギ―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 -



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。