

KAISEKI Course 会席

KAISEKI Dinner



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



松花堂
SHOKADO　8,000円
[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

※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 Dinner











雪月花会席 Setsugekka kaiseki 25,000円

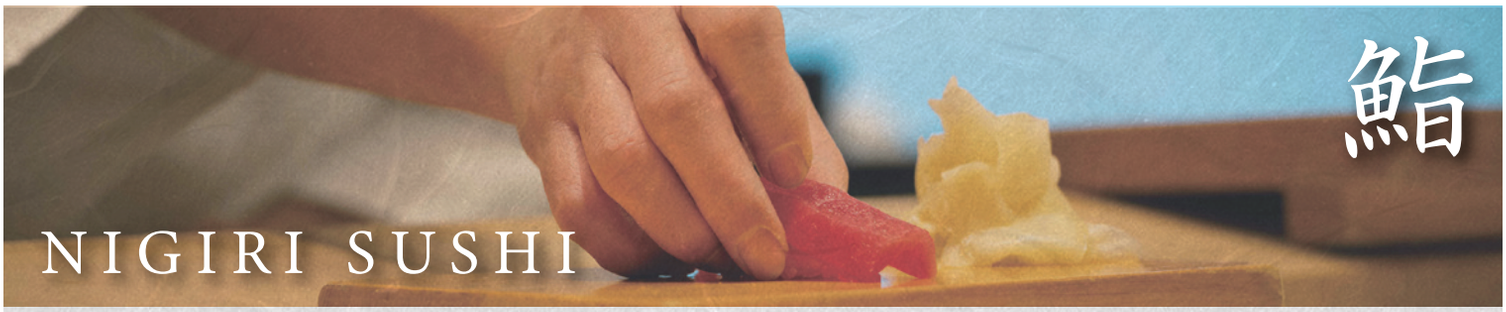
記念日・ご接待など 大切なお席に 最高のおもてなしを

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 Dinner

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





鮨会席 Sushi Course　12,500円

前菜　お造り　焼物
アスパラの天麩羅　季節の茶碗蒸し
職人おまかせ握り
【鮨８貫　巻物１種　玉子焼】
汁物　デザート

appetizers , sashimi , grilled dish
asparagus tempura
seasonal steamed egghotchpotch
8 pieces of sushi recommended by the chef
1 kind of roll , Japanese omelet
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 Dinner

天麩羅ディナーコース A

Tempura dinner course A (tempura 8 pieces) — 11,000円

先付 サラダ
天麩羅 8 品【車海老 2 旬の魚介 3 旬の野菜 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 デザート

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

天麩羅ディナーコース B

Tempura dinner course B (tempura 10 pieces) — 12,500円

先付 サラダ
天麩羅 10 品【車海老 2 旬の魚介 4 旬の野菜 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 デザート

appetizers , salad , tempura10 pieces【2 tiger prawns, 4 seasonal seafood, 4 seasonal vegetables】
choice of rice【 tempura on rice , tempura on rice with grated yam or tempura on rice with tea 】
pickles , dessert

天麩羅ディナーコース C

Tempura dinner course C (tempura 11pieces) — 14,500円

先付 サラダ
天麩羅 11 品【車海老 2 雲丹 1 旬の魚介 4 旬の野菜 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 デザート

appetizers , salad , tempura11 pieces【2 tiger prawns, 1 sea urchin, 4 seasonal seafood, 4 seasonal vegetables】
choice of rice【 tempura on rice , tempura on rice with grated yam or tempura on rice with tea 】
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.)



TEPPANYAKI 鉄板焼

※追加料金にてお肉のグラムアップ承ります。

TEPPANYAKI Dinner

羽衣の鉄板和牛コースA　WAGYU Course A　15,000円

五種前菜の旬彩盛り
本日の厳選焼き野菜
グリーンサラダ 野菜ドレッシング
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 コーヒー

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
coffee

羽衣の鉄板和牛コースB　WAGYU Course B　20,000円

五種前菜の旬彩盛り
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 野菜ドレッシング
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 コーヒー

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
coffee

シーフードと黒毛和牛コース　Seafood & WAGYU Course　25,000円

五種前菜の旬彩盛り
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
フォアグラのソテー　ポルト酒のソース
グリーンサラダ 野菜ドレッシング
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 コーヒー

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

※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.)



※追加料金にてお肉のグラムアップ承ります。

TEPPANYAKI Dinner

極上飛騨牛のサーロインステーキコース

HIDA BEEF Course

要予約

30,000円

鮪とアボカドのタルタル雲丹添え

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

タラバ蟹の柑橘蒸し

グリーンサラダ 野菜ドレッシング

極上飛騨牛のサーロインステーキ 100g

飛騨牛の握り鮨 2貫 汁物 香の物

HAGOROMO 特製デザートと旬のフルーツ

コーヒー

tuna and avocado tartar with sea urchin
grilled vegetable
grilled abalone
sautéed seasonal seafood
grilled king crab
salad
HIDA BEEF sirloin steak100g
HIDA BEEF sushi 2pieces , soup , pickles
special desserts and seasonal fruits
coffee

※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 3 types of snacks	1,500円
海鮮茶碗蒸し Steamed egg custard with seafood	1,500円
出汁巻き玉子焼 Rolled omelet with dashi stock	1,800円
国産牛のたたき 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 Cheese and avocado salad	1,500円
香の物盛合せ Assorted pickles	1,500円
お刺身盛合せ Assorted sashimi	5,000円より
天麩羅盛合せ Assorted tempura	5,000円より

炙り Grilled dishes

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


西京焼き

鉄板焼 Teppanyaki [Grilled dishes]

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

ディナーメニュー　アレルゲン一覧
Dinner 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
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。直接スタッフにお問合せください。 Allergens cannot be listed as the menu includes daily specials. Please contact the staff directly.								
		味覚堪能会席	Mikaku-tannou Kaiseki									
		贅沢堪能会席	Zeitaku-tannou Kaiseki									
		松花堂	SHOKADO									
2		雪月花会席	SETSUGEKKA kaiseki									
3	鮨	旬にぎり	Seasonal Nigiri									
		料理長おすすめ握り	Recommended Nigiri									
		鮨会席	Sushi Course									
4	天麩羅	天麩羅ディナーコースA	Tempura dinner course A									
		天麩羅ディナーコースB	Tempura dinner course B									
		天麩羅ディナーコースC	Tempura dinner course C									
5	鉄板焼	羽衣の鉄板和牛コースA	WAGYU Course A									
		羽衣の鉄板和牛コースB	WAGYU Course B									
		ｼｰﾌｰﾄﾞと黒毛和牛コース	Seafood ＆ WAGYU Course									
6		極上飛騨牛コース	HIDA BEEF Course									

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
7	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。 直接スタッフにお問合せください。 Allergens cannot be listed as the menu includes daily specials. 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	–	–	–	–
8	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	–	–	–	–
9	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	–