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
にぎり鮨・汁物
デザート

appetizers
clear soup , sashimi
Japanese beef steak
tidbit , cooked dish
tempura
sushi , soup
dessert

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

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

海老 shrimp	蟹 crab	卵 egg	乳 milk	小麦 wheat	落花生 peanut	そば buckwheat

※厨房内でそば粉を扱っています。
※食物アレルギーをお持ちのお客様がいらっしゃる場合はスタッフまでお声掛けください。
We handle buckwheat flour in the same kitchen.
If you have a food allergy, please contact the staff.

※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

8 pieces of sushi including 2 pieces of lean tuna
2 kind of roll , Japanese omelet

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

8 pieces of sushi including lean tuna and fatty tuna
3 kind of roll , Japanese omelet

旬にぎり 5,500円
Seasonal Nigiri

旬の握り九貫　玉子焼

9 pieces of seasonal sushi , Japanese omelet

料理長おすすめ握り 7,700円
Recommended Nigiri

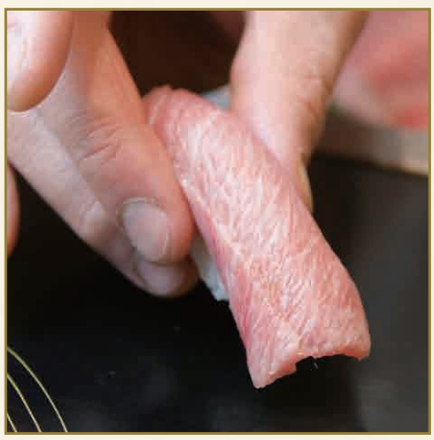
料理長おすすめ握り十二貫
巻物一種　玉子焼

12 pieces of sushi recommended by the chef
1 kind of roll , Japanese omelet

各にぎり鮨メニューには
下記の料理が付いております

茶碗蒸し　汁物
デザート

steamed egg hotchpotch
soup , dessert



料理長おすすめ握り

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

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

海老 shrimp　蟹 crab　卵 egg　乳 milk　小麦 wheat　落花生 peanut　そば buckwheat

※厨房内でそば粉を扱っています。
※食物アレルギーをお持ちのお客様がいらっしゃる場合はスタッフまでお声掛けください。
We handle buckwheat flour in the same kitchen.
If you have a food allergy, please contact the staff.

※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 Tem pura

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
【とろろ天丼と汁物　又は　天麩羅茶漬け】
香の物・デザート

special assorted tempura , salad
choice of rice
【Tebdon with grated yam + soup or Tempra on rice with tea 】
pickles , dessert

羽衣の天丼　4,400円
Hagoromo Tendon

天丼・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

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

海老 shrimp	蟹 crab	卵 egg	乳 milk	小麦 wheat	落花生 peanut	そば buckwheat

※厨房内でそば粉を扱っています。
※食物アレルギーをお持ちのお客様がいらっしゃる場合はスタッフまでお声掛けください。
We handle buckwheat flour in the same kitchen.
If you have a food allergy, please contact the staff.

※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　**8,800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　ジャコごはん】
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 Jako [small fish] rice】
soup , pickles , dessert

ランチステーキ B コース
Lunch Steak "B" Course　**13,200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　ジャコごはん】
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 Jako [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

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

海老 shrimp	蟹 crab	卵 egg	乳 milk	小麦 wheat	落花生 peanut	そば buckwheat

※厨房内でそば粉を扱っています。
※食物アレルギーをお持ちのお客様がいらっしゃる場合はスタッフまでお声掛けください。
We handle buckwheat flour in the same kitchen.
If you have a food allergy, please contact the staff.

※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 Recommend

珍味３種 1,100円
Three types of delicacy

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

西京焼き

盛合せ［２～３人前］
Variety of assorted for 2-3 persons

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

旬の魚 西京焼き 1,650円
Grilled a seasonal fish SAIKYO-Style

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

黒毛和牛

鉄板焼 Teppanyaki［Grilled］

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 5,500円
Foie-gras

黒毛和牛サーロイン 100ｇ 7,700円
WAGYU sirloin

黒毛和牛フィレ 100ｇ 8,800円
WAGYU fillet

活け鮑

炒めご飯 1,100円
【ガーリックライス 又は ジャコごはん】
【Garlic rice or Jako［small fish］rice】

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

海老 shrimp / 蟹 crab / 卵 egg / 乳 milk / 小麦 wheat / 落花生 peanut / そば buckwheat

※厨房内でそば粉を扱っています。
※食物アレルギーをお持ちのお客様がいらっしゃる場合はスタッフまでお声掛けください。
We handle buckwheat flour in the same kitchen.
If you have a food allergy, please contact the staff.

※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】

天麩羅は下記アレルギー物質を含みます
All tempura contains the following allergens

小玉葱 Petit onion	330円
茗荷っ子丸揚げ Japanese ginger	330円
蓮根 Lotus root	330円
茄子 Eggplant	330円
かぼちゃ Pumpkin	330円
ヤングコーン Young corn	330円
獅子唐 Green pepper	330円
椎茸 Shiitake mushroom	330円
舞茸 Maitake mushroom	330円
さつまいも丸揚げ Japanese sweet potato	660円
極太アスパラガス Asparagus	880円
きす Sillago japonica	880円
活巻海老 Young Prawn	1,100円
帆立貝棒揚 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

にぎり鮨お好み ［１貫］
Nigiri-zushi【1 piece】

酢めしは小麦を含みます
All sushi contains wheat

玉子 Japanese omelet	220円
芽ねぎ Sprouts	220円
サーモン Salmon	440円
勘八 Great amberjack	440円
烏賊 Squids	440円
甘海老 Pink shrimp	440円
帆立貝 Scallope	550円
数の子 Herring roe	660円
いくら Salmon roe	660円
穴子 Sea eel	660円
つぶ貝 Whelk	990円
赤貝 Arch shell	990円
うに Sea urchin	990円
赤身 Lean tuna	660円
中トロ Fatty tuna	1,100円
大トロ Fattest 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） 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	440円

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

海老 shrimp / 蟹 crab / 卵 egg / 乳 milk / 小麦 wheat / 落花生 peanut / そば buckwheat

※厨房内でそば粉を扱っています。
※食物アレルギーをお持ちのお客様がいらっしゃる場合はスタッフまでお声掛けください。
We handle buckwheat flour in the same kitchen.
If you have a food allergy, please contact the staff.

※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

Kids menu

すべてミニジュース付

お子様弁当　1,870円
kids BENTO

【お弁当】
ハンバーグ　ポテトフライ
ブロッコリー　トマト
かにシューマイ　玉子焼き
チキンナゲット　たこウィンナー
【天麩羅】さつまいも
【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
crab shumai , Japanese omelet
chicken nugget , wiener
[Tempura] sweet potato
[Meals] rice sprinkled
[Dessert] ice cream

にぎりお子様弁当　2,970円
kids sushi BENTO

【お弁当】
ハンバーグ　ポテトフライ
ブロッコリー　トマト
かにシューマイ　玉子焼き
チキンナゲット　たこウィンナー
【天麩羅】さつまいも
【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
crab shumai , Japanese omelet
chicken nugget , wiener
[Tempura] sweet potato
[Sushi]tuna , salmon , shrimp
sea bream , salmon roe
[Dessert] ice cream

お子様プレミアム御膳
special kids meal　6,600円

国産牛ステーキ
デミグラスハンバーグ
天麩羅 (海老２尾　さつまいも　かぼちゃ)
茶碗蒸し
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】
汁物　メロン　アイスクリーム

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

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

海老 shrimp	蟹 crab	卵 egg	乳 milk	小麦 wheat	落花生 peanut	そば buckwheat

※厨房内でそば粉を扱っています。
※食物アレルギーをお持ちのお客様がいらっしゃる場合はスタッフまでお声掛けください。
We handle buckwheat flour in the same kitchen.
If you have a food allergy, please contact the staff.

※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 。