

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 小鉢
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 小鉢
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】
小鉢 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 hamburger steak lunch set

国産牛ハンバーグ 小鉢
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.)

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

握り鮭【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 小鉢
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 小鉢
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.)



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 にぎり鮭
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 上にぎり鮭
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
上にぎり鮭 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

※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.)

NIGIRI SUSHI

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



SUSHI Lunch



ちらし鮓膳

Chirashi-zen

6,000 円

ちらし鮓 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

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

【かき揚げ天井・かき揚げとろろ天井・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

【かき揚げ天井・かき揚げとろろ天井・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

7,500 円

Tempura zen

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.)

TEPPANYAKI

鉄板焼

※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
sauteed 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

チーズとアボカドサラダ 1,500 円
Cheese and avocado salad

盛合せ (2 ~ 3 名用) Assorted platter

酒肴 3 種 1,500 円
3 types of snacks

香の物盛合せ 1,500 円
Assorted pickles

お刺身盛合せ 5,000 円より
Assorted sashimi

天麩羅盛合せ 5,000 円より
Assorted tempura

炙り Grilled dishes

旬の魚 西京焼き 2,200 円
Grilled seasonal fish with Saikyo miso

勘八のかま 西京焼き 2,200 円
Grilled Kanpachi with Saikyo miso

乾物盛合せ 2,200 円
Assorted dried foods



西京焼き

鉄板焼 Teppanyaki [Grilled dishes]

旬の野菜 1,800 円
Seasonal vegetables

旬の魚介 3,800 円
Seasonal fish

活け鮑 5,000 円
Fresh Abalone

フォアグラのソテー 7,500 円
Foie-gras

黒毛和牛サーロイン 10,000 円
WAGYU sirloin 100 g

黒毛和牛フィレ 100 g 12,000 円
WAGYU fillet

ガーリックライス 1,100 円
Fried rice with garlic

炒めご飯 (しらす) 1,100 円
Fried rice with whitebait



活け鮑



黒毛和牛

※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	900 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 ジャがいも

天麩羅(海老2尾 さつまいも かぼちゃ)

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cream

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cream

[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

【鮭】 マグロ サーモン 海老 鯛 いくら

【デザート】 アイスcream

[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.)

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

p a g e	アレルギー表示【8品目】		えび	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳	落花生																																															
			shrimp	crab	walnut	wheat	buckwh eat	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																																																						
		羽衣御膳	HAGOROMO gozen																																																						
2	鮨	にぎり羽衣	Nigiri HAGOROMO										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.																																												
		旬にぎり	Seasonal Nigiri																																																						
		料理長おすすめ握り	Recommended Nigiri																																																						
3	天 麩 羅	ちらし鮨膳	Chirashi-zen																			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.																																			
		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																																																						
4	鉄 板 焼	天麩羅膳	Tempura zen																												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.																										
		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																																																						
5	一 品 料 理 （ 盛 合 せ ）	ランチステーキコースC	Lunch Steak course C																																					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.																	
		チーズとアボカドサラダ	Cheese and avocado salad																																														-	-	-	-	-	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 mi																																																						
		勘八のかま 西京焼き	Grilled Kanpachi with Saikyo mi	-	-	-	小麦	-	-	-	-																																														
	乾物盛合せ	Assorted dried foods	-	-	-	▲タレ	-	▲タレ	-	-																																															
	干物盛合せのタレ	dipping sauce for dried fish	-	-	-	小麦	-	卵	-	-																																															
	一 品 料 理 （ 鉄 板 焼 ）	旬の野菜	Seasonal vegetables	-	-	-	▲タレ	-	-	乳	-																																														
		旬の魚介	Seasonal fish	-	-	-	▲タレ	-	-	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	-	-	-	▲タレ	-	-	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	-																																															
6	お 好 み （ 天 麩 羅 ） t e m p u r a	鉄板焼のタレ	Teppanyaki dipping sauce	-	-	-	小麦	-	-	-	-																																														
		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 ） s u s h i	サーモン	Salmon	-	-	-	▲醤油	-	-	-	-																																														
		勘八	Kanpachi (greater amberjack)	-	-	-	▲醤油	-	-	-	-																																														
		烏賊	Squids	-	-	-	▲醤油	-	-	-	-																																														
		甘海老	Sweet shrimp	えび	-	-	▲醤油	-	-	-	-																																														
		帆立貝	Scallop	-	-	-	▲醤油	-	-	-	-																																														
		数の子	Herring roe	-	-	-	小麦	-	-	-	-																																														
		いくら	Salmon roe	-	-	-	小麦	-	-	-	-																																														
		穴子	Conger eel	-	-	-	小麦	-	-	-	-																																														
7	お 子 様	つぶ貝	Whelk	-	-	-	▲醤油	-	-	-	-																																														
		赤貝	Ark shell	-	-	-	▲醤油	-	-	-	-																																														
		うに	Sea urchin	-	-	-	▲醤油	-	-	-	-																																														
		赤身	Lean tuna	-	-	-	▲醤油	-	-	-	-																																														
		中トロ	Medium fatty tuna	-	-	-	▲醤油	-	-	-	-																																														
		大トロ	Fattiest portion of tuna	-	-	-	▲醤油	-	-	-	-																																														
		ねぎとろ巻	Minced tuna roll	-	-	-	▲醤油	-	-	-	-																																														
		鉄火巻	Tuna roll	-	-	-	▲醤油	-	-	-	-																																														
		巻物 かっぱ	Cucumber roll	-	-	-	▲醤油	-	-	-	-																																														
		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	-	-	-	-	-																																															
7	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	-																																														

※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、参考にさせ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 8 品目（えび・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 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. 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 "eight allergenic raw materials (shrimp, 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.

【更新：2024 年 8 月 28 日】

平日限定ランチメニュー アレルゲン一覧表

【Weekday Lunchi Menu : Allergen list】

p a g e	アレルギー表示【8品目】		えび	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳	落花生
			shrimp	crab	walnut	wheat	buckwh eat	egg	milk	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。 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.					
		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 l							
		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 l							

※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、参考にさせ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・ゆで水是共用しております。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 8 品目（えび・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 "eight allergenic raw materials (shrimp, 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.