

# 平日限定ランチ

数量  
限定



## お刺身御膳

Sashimi lunch set

刺身五種盛り 天麩羅四種盛り 小鉢  
茶碗蒸し 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)



## 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)



## 国産牛ステーキ重御膳

Domestic beef steak lunch set

国産牛ステーキ重  
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.)

# 平日限定 贅沢丼膳 数量限定



## 贅沢天丼膳

Bowl of rice topped with tempura set

海老二尾と旬の野菜七品が  
井ぶりから はみ出すほどに豪快な天丼です  
職人自慢の天麩羅をご堪能ください

贅沢天丼 造り三種盛り  
お椀 茶碗蒸し 香の物 デザート

6,000円 (税サ込)



## 贅沢黒毛和牛ステーキ丼膳

Bowl of rice topped with WAGYU steak set

シェフが鉄板焼カウンターで丁寧に上質の  
黒毛和牛を焼き上げます。旨みたっぷりで  
大満足の一品です

贅沢ステーキ丼 (黒毛和牛 90g)  
造り三種盛り  
お椀 茶碗蒸し 香の物 デザート

8,000円 (税サ込)



## 贅沢海鮮丼膳

Bowl of rice topped with sashimi set

鮪ネタにも使用している新鮮な海鮮九種を  
一度に味わえる海鮮丼  
鮪職人が自信を持っておすすめします

贅沢海鮮丼 天麩羅四種盛り  
お椀 茶碗蒸し 香の物 デザート

6,000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



### 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  
 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

※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 100g

黒毛和牛フィレ 100g 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

### 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

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.

※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)

鮓 ※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

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

BENTO for children

2,100円

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 ウィナー  
マカロニサラダ

【鮓】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.)

# 平日限定ランチメニュー アレルゲン一覧表

## 【Weekday 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
										
A	平日 限定 ラン チ	お刺身御膳	Sashimi lunch set	<p>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.</p>						
		ランチ天重御膳	Tenju lunch set							
		彩り御膳	Irodori lunch set							
		国産牛ステーキ重御膳	Domestic beef steak lunch set							
B	贅 沢 丼 膳	贅沢天丼膳	Bowl of rice topped with tempu							
		贅沢黒毛和牛ステーキ丼	Bowl of rice topped with WAGY							
		贅沢海鮮丼膳	Bowl of rice topped with sashim							

※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.

# ランチメニュー アレルゲン一覧

## 【Lunch Menu : Allergen list】

page	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								
		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	鮓	にぎり羽衣	Nigiri HAGOROMO								
		旬にぎり	Seasonal Nigiri								
		料理長おすすめ握り	Recommended Nigiri								
		ちらし鮓膳	Chirashi-zen								
3	天麩羅	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 lunch course B								
		天麩羅膳	Tempura zen								
4	鉄板焼	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								
		ランチステーキコースC	Lunch Steak course C								
5	一品料理(盛合せ)	チーズとアボカドサラダ	-	-	-	-	-	-	乳	-	
		酒肴3種	3 types of snacks								
		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	-	-	-	小麦	-	-	-	-	
		勘八のかま 西京焼き	-	-	-	小麦	-	-	-	-	
		乾物盛合せ	-	-	-	▲タレ	-	▲タレ	-	-	
		干物盛合せのタレ	-	-	-	小麦	-	卵	-	-	
		旬の野菜	-	-	-	▲タレ	-	-	乳	-	
6	一品料理(鉄板焼)	旬の魚介	-	-	-	▲タレ	-	-	乳	-	
		活け鮑	-	-	-	小麦	-	-	乳	-	
		フォアグラのソテー	-	-	-	小麦	-	-	乳	-	
		黒毛和牛サーロイン	-	-	-	小麦	-	-	乳	-	
		黒毛和牛フィレ	-	-	-	▲タレ	-	-	乳	-	
		ガーリックライス	-	-	-	小麦	-	-	乳	-	
		炒めご飯(しらす)	-	-	-	小麦	-	-	乳	-	
		鉄板焼のタレ	-	-	-	小麦	-	-	-	-	
	7	お好み(天麩羅)	小玉葱	-	-	-	小麦	-	卵	-	-
			茗荷	-	-	-	小麦	-	卵	-	-
		蓮根	-	-	-	小麦	-	卵	-	-	
		茄子	-	-	-	小麦	-	卵	-	-	
		かぼちゃ	-	-	-	小麦	-	卵	-	-	
		ヤングコーン	-	-	-	小麦	-	卵	-	-	
		獅子唐	-	-	-	小麦	-	卵	-	-	
		椎茸	-	-	-	小麦	-	卵	-	-	
		舞茸	-	-	-	小麦	-	卵	-	-	
		さつまいも	-	-	-	小麦	-	卵	-	-	
8	お好み(鮓)	アスパラガス	-	-	-	小麦	-	卵	-	-	
		きす	-	-	-	小麦	-	卵	-	-	
		車海老	-	-	-	小麦	-	卵	-	-	
		帆立貝	-	-	-	小麦	-	卵	-	-	
		穴子(半身)	-	-	-	小麦	-	卵	-	-	
		サーモン	-	-	-	▲醤油	-	-	-	-	
		勘八	-	-	-	▲醤油	-	-	-	-	
		烏賊	-	-	-	▲醤油	-	-	-	-	
		甘海老	えび	-	-	▲醤油	-	-	-	-	
		帆立貝	-	-	-	▲醤油	-	-	-	-	
9	お好み(鮓)	数の子	-	-	-	小麦	-	-	-	-	
		いくら	-	-	-	小麦	-	-	-	-	
		穴子	-	-	-	小麦	-	-	-	-	
		つぶ貝	-	-	-	▲醤油	-	-	-	-	
		赤貝	-	-	-	▲醤油	-	-	-	-	
		うに	-	-	-	▲醤油	-	-	-	-	
		赤身	-	-	-	▲醤油	-	-	-	-	
		中トロ	-	-	-	▲醤油	-	-	-	-	
		大トロ	-	-	-	▲醤油	-	-	-	-	
		ねぎとろ巻	-	-	-	▲醤油	-	-	-	-	
10	お好み(鮓)	鉄火巻	-	-	-	▲醤油	-	-	-	-	
		巻物 かつぱ	-	-	-	▲醤油	-	-	-	-	
		巻物 おしんこ	-	-	-	小麦	-	-	-	-	
		巻物 山ごぼう	-	-	-	小麦	-	-	-	-	
		巻物 かんぴょう	-	-	-	小麦	-	-	-	-	
		醤油	-	-	-	小麦	-	-	-	-	
	11	お子様	お子様プレミアム御膳	えび	-	-	小麦	-	卵	乳	-
			お子様弁当	-	-	-	小麦	-	卵	乳	-
			にぎりお子様弁当	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次元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】