

KAISEKI Course

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



松花堂

8,000円

SHOKADO

[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.)

NIGIRI SUSHI

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



鮭会席 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
【鮭 8 貫 巻物 1 種 玉子焼】
汁物 デザート

appetizers , sashimi , grilled dish
asparagus tempura
seasonal steamed egg hotchpotch
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

天羅
麩

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 , tempura 10 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 11 pieces)

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 , tempura 11 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.)

TEMPURA Dinner

TEPPANYAKI

鉄板焼

※追加料金にてお肉のグラムアップ承ります。

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.)

TEPPANYAKI Dinner

TEPPANYAKI

鉄板焼

※追加料金にてお肉のグラムアップ承ります。

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

飛騨牛の握り鮓 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.)

TEPPANYAKI Dinner

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 じゃがいも

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

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

【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.)

ディナーメニュー アレルゲン一覧

【Dinner 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	buckwheat	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									
		旬にぎり	Seasonal Nigiri									
2	鮨	料理長おすすめ握り	Recommended Nigiri									
		鮨会席	Sushi Course									
3	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									
4	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									
		シーフードと黒毛和牛コース	Seafood & WAGYU Course									
5		極上飛騨牛コース	HIDA BEEF Course									
6	一品料理 (盛合せ)	チーズとアボカドサラダ	Cheese and avocado salad		-	-	-	-	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	Grilled a seasonal fish with Saikyo		-	-	-	小麦	-	-	-	
		勘八のかま 西京焼き	Grilled Kanpachi with Saikyo		-	-	-	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	-	
		旬の野菜	Seasonal vegetables		-	-	-	▲タレ	-	-	乳	
6	一品料理 (鉄板焼)	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	
		鉄板焼のタレ	Teppanyaki dipping sauce		-	-	-	小麦	-	-	-	
		7	お好み (天麩羅)	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			
7	お好み (鮨)	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		
		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	-	-		
8	お好み (鮨)	数の子	Herring roe		-	-	-	小麦	-	-		
		いくら	Salmon roe		-	-	-	小麦	-	-		
		穴子	Conger eel		-	-	-	小麦	-	-		
		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	-	-		
8	お子様	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 かんびょう	Pickled-gourd roll		-	-	-	小麦	-	-		
		醤油	Sushi dipping sauce(soy sauce)		-	-	-	小麦	-	-		
		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. 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.

【更新：2024年8月28日】