



お子様の健やかな成長を願って お食い初め膳

Okuizomezzen 6,500 yen

○尾頭付き「鯛の姿焼き」

○歯固め石（儀式用）

○「お祝い膳」

お椀・お造り・煮物・赤飯・香の物

"Grilled whole sea bream"

"Hagatame-ishi - Tooth hardening stuff" (for ceremonies)

"Celebration meal"

a dish served in a bowl, sashimi, Simmered vegetables, red rice, pickles



お子様プレミアム御膳

Children's premium meal 7,300 yen

>>> 羽衣自慢の「鮭」「天麩羅」「鉄板焼」を一度にお楽しみいただける贅沢なお子様御膳です

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 アイスクリーム

Japanese beef steak, hamburg with demiglace sauce, tomato, broccoli, potato, [Tempura: 2 shrimps, sweet potato, pumpkin] [Sushi: tuna, salmon, boiled shrimp, pink shrimp, salmon roe] steamed egg hotchpotch, melon, 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ご予約時にお申し付けください。※お食い初め膳は3日前までにご予約ください。
 ※Prices shown include consumption tax and 10% service charge. ※The photograph is an image. ※If you have any food allergies, please let us know when making your reservation.*Please make a reservation for this menu at least 3 days before the date of use.



大切な記念日を彩る 慶祝会席

Keishuku kaiseki 25,000 yen

- 先 附 季節の先附三種
- 碗 物 フカヒレの茶碗蒸し
- 造 り おすすめ三種盛り
- 肉料理 黒毛和牛フィレステーキ 旬の焼野菜添え
- 強 肴 活あわび蒸し焼き あおきバターソース
- 煮 物 喜知次の煮つけ
- 天麩羅 車海老 鱧 アスパラガス
- 握り鮓 おすすめ五貫 赤出汁
- 水菓子 季節のフルーツ
- 甘 味 季節の和菓子

Three seasonal appetizers
 Shark fin chawanmushi
 Three kinds of sashimi
 WAGYU fillet steak with grilled vegetables
 Steamed live abalone with butter sauce
 Simmered Kinki
 Tempura (prawns, garfish, asparagus)
 Five pieces of sushi with miso soup
 Seasonal fruits
 Seasonal Japanese sweets

※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ご予約時にお申し付けください。※こちらのメニューは3日前までにご予約ください。
 ※Prices shown include consumption tax and 10% service charge. ※The photograph is an image. ※If you have any food allergies, please let us know when making your reservation. *Please make a reservation for this menu at least 3 days before the date of use.



羽衣自慢の「鮭」「天麩羅」「鉄板焼」を味わう お祝い膳

Oiwaizen 10,000 yen

>>> お弁当スタイルなので小さなお子様とご一緒の方や
あまりお時間のない際におすすめです

先付け 【六ツ切り弁当：口取り 焼物 煮物 肉物 酢の物 天麩羅】
握り鮭 汁物 デザート

Appetizer

[Bento : Appetizer, Grilled dish, Simmered dish, Meat dish, Vinegared food, Tempura]
Sushi, Soup, Dessert

お祝いオプション

Celebration options

- 1) 天然真鯛塩焼き：15,000円 / 1kgより
- 2) 小鯛の塩焼き：3,000円 / 1尾
- 3) フラワーギフト（花束・アレンジメント）
- 4) ホールケーキ

- 1) Salt-grilled wild red sea bream: 1kg from 15,000 yen
- 2) Salt-grilled small sea bream: 3,000 yen
- 3) Flower gifts (bouquets and arrangements)
- 4) Whole cakes

※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ご予約時にお申し付けください。※こちらのメニューは3日前までにご予約ください。
※Prices shown include consumption tax and 10% service charge. ※The photograph is an image. ※If you have any food allergies, please let us know
when making your reservation.*Please make a reservation for this menu at least 3 days before the date of use.