

天ぷら

羽衣

Tempura HAGOROMO

ご昼食…二ページ

ご夕食…三〜四ページ

お飲物…五〜六ページ

食材によるアレルギーのあるお客様はあらかじめ係にお申し付けください

季節や仕入れ状況によって食材は変更となる場合がございます

表示価格は消費税を含む料金です

国産米を使用しております

天ぷら 羽衣

ご昼食 お品書き

天ぷらそば

一、七五〇円

先付
天ぷら 盛り合わせ レモン塩
食事 もりそば(冷)
または かけそば(温)

天ぷら定食

二、二〇〇円

先付
天ぷら 海老 魚介物 野菜
食事 白御飯 赤だし 香の物
デザート

羽衣コース

四、〇〇〇円

前菜
刺身 盛り合わせ
天ぷら 海老 烏賊 白身魚 穴子 野菜
食事 白御飯 赤だし 香の物
デザート



※写真はイメージです

コース料理

春のいろどり御膳

六、六〇〇円

先付

ご馳走膳

一、お刺身三種盛り

あしらい一式 土佐醤油

一、春彩の盛り合わせ

煮物 椀

若筍の土瓶蒸し 木の芽

天ぷら

活車海老 穴子 他魚介二種 野菜

食事

鯛梅茶漬け 香の物

デザート



乾山

けんざん

五、五〇〇円

酒肴

刺身

二種盛り

天ぷら

活車海老 烏賊 穴子 白身魚 野菜

食事

白御飯 赤だし 香の物

デザート

食材によるアレルギーや

食物制限・制約のあるお客様は係へお申し付けください

表示価格は消費税を含む料金です

国産米を使用しております

季節や仕入れ状況によって食材は変更となる場合がございます

天ぷら

一品料理

女鰯 めごち

六七〇円

烏賊 いか

六七〇円

海老 えび

六七〇円

鯉 きす

六七〇円

穴子 あなご

八八〇円

活車海老

八八〇円

かき揚げ

六七〇円

野菜三品

六七〇円

盛り合わせ (魚介物二品、野菜三品)

一、六五〇円

酒肴

酒肴盛り合わせ

一、三五〇円

もずく酢 山の芋

四四〇円

鰯の土佐煮

四三〇円

茶碗蒸し 柚子

六五〇円

ずわい蟹 生姜

八八〇円

香の物盛り合わせ

四四〇円

刺身

おまかせ二種盛り

一、一〇〇円

おまかせ盛り合わせ

一、三五〇円

食事

ご飯セット (白御飯汁、香の物)

六七〇円

天茶漬 (香の物付)

八八〇円

蕎麦 (温製・冷製)

六七〇円

鯛梅茶漬

八八〇円

梅酒 Plum liquor

角玉梅酒 鹿児島

常圧蒸留のコクのある米焼酎を約三年間貯蔵熟成
その米焼酎で漬け込んでさらに一年間貯蔵熟成した
計四年の歳月をかけたこだわりの梅酒

〈グラス〉 七二〇円

ウイスキー Whisky

シーバス・リーガル十二年

〈グラス〉 九〇〇円

ビール Beer

ザ・プレミアム・モルツ

〈中瓶〉 八〇〇円

瓶ビール(アサヒ／サッポロ／キリン)

〈中瓶〉 七六〇円

キリン ゼロイチ

〈小瓶〉 六六〇円

ソフトドリンク Soft drink

ウーロン茶

五七〇円

オレンジジュース

五七〇円

コカ・コーラ

五七〇円

ジンジャーエール

五七〇円

ペリエ

六七〇円

日本酒 Japanese Sake

ますみ

真澄 吉福金寿 山廃純米大吟醸 長野

〔日本酒度+2〕

ふくよかな香りとおほやかな酸味を具えた味わい

〈ボトル〉 六、八八〇円
〈二合〉 一、六八〇円

えいくん

英勲 古都千年 純米吟醸 京都

〔日本酒度+3〕

深みのあるまろやかで上品な味
京都らしい気品のある上品な純米酒

〈ボトル〉 六、六〇〇円
〈二合〉 一、六三〇円

うらがすみ

浦霞生一本 特別純米酒 宮城

〔日本酒度+1〕

宮城県産ササニシキを二〇〇パーセント使用した
米のうまみが生きているふくらみのある豊かな味わいの純米酒

〈ボトル〉 五、五〇〇円
〈二合〉 一、四三〇円

このかけとら

越乃景虎 純米酒 新潟

〔日本酒度+3〕

優しい味わいと香りが口中に広がる純米酒

〈ボトル〉 五、三〇〇円
〈二合〉 一、四三〇円

はつかいさん

八海山 本醸造 新潟

〔日本酒度+5〕

本醸造らしからぬ角のとれたふくよかな味わい
キレ味を持つ辛口の定番

〈ボトル〉 四、四〇〇円
〈二合〉 一、一〇〇円

いちのくら

一ノ蔵 無鑑査 本醸造 宮城

〔日本酒度+8〕

辛口がお家芸の蔵元が醸した凛としたキレ味
しつかりとしたコクを持つ超辛口

〈ボトル〉 四、二〇〇円
〈二合〉 一、一二〇円

にほんざかり

日本盛 兵庫

〔熱燗〕
〔生貯蔵酒〕

〈二合〉 六〇〇円
〈三〇〇ml〉 一、〇〇〇円

焼酎 Shochu

きつちようほうざん

吉兆宝山 「芋」黒麹 **鹿児島**

しっかりとしたボディ豊かな香りと深い味わいを楽しめる
芋焼酎の王道を深めた一本

〈ボトル〉 六、六五〇円
〈グラス〉 八九〇円

いつもん

一刻者 「芋」芋麹 **鹿児島**

芋本来の甘い香りとすっきりと上品な味わい
芋一〇〇パーセントで丹念についた全量芋焼酎

〈ボトル〉 五、三〇〇円
〈グラス〉 六六〇円

たけやまげんすい

竹山源酔 「芋」黒麹 **鹿児島**

芳醇な甘い香り 黒麹で仕込み蒸留し素焼きのかめ壺で熟成
まろやかで口あたりが良い芋焼酎

〈ボトル〉 五、三〇〇円
〈グラス〉 六六〇円

なかなか

中々 「麦」宮崎

長期貯蔵酒「百年の孤独」の原酒として
貯蔵に耐えられるようしっかりとしたコクが残る

〈ボトル〉 一、八〇〇円
〈グラス〉 〇〇五〇円

こくう

吾空 「麦」福岡

厳選された大麦焼酎を樽にて四年以上丁寧に熟成させた
長期貯蔵の本格麦焼酎の逸品

〈ボトル〉 五、三〇〇円
〈グラス〉 六六〇円

とくう

杜康 「麦」大分

口当たりまろやかで上品ですっきりとした味わい
麦の香りは強くなく、とにかく飲みやすい綺麗な味の麦焼酎

〈ボトル〉 四、六〇〇円
〈グラス〉 六二〇円

追加 Option

梅干し

ウーロン茶割り

ソーダ割り

レモン

一〇〇円
一〇〇円
一〇〇円
五〇円

シャンパン / スパークリングワイン Champagne/Sparkling Wine

モエ・エ・シャンドン・ブリュット・インペリアル Champagne Moët & Chandon Brut Imperial 16,500円
きわめて調和のとれたエレガントなシャンパン

ポメリー・ブリュット・ロワイヤル Champagne Pommery Brut Royal 15,400円
はつらつとしたフレッシュなシャンパン

ペレラーダ・ブリュット・レゼルバ Perelada Brut Reserva 7,200円
“カヴァ”の名称で知られるシャンパンと同じ製法で作られたスペインカタルーニャ産スパークリングワイン

白ワイン Vin Blanc

シャブリ・プルミエ・クリュ Chablis Premier Cru 15,400円
ブルゴーニュ地方シャブリ地区の辛口白ワイン 緑がかった黄金色と繊細な味わい

ビショー・シャルドネ Bichot Chardonnay 6,600円
フルーティな香りとドライでキレのよい酸味 シャルドネ品種の魅力をあますところなく伝える白ワイン

レセルバ・ソーヴィニオン・ブラン Reserva Sauvignon Blanc 4,400円
澱を残した状態で熟成させることで仕上がる複雑味と滑らかな口あたりの辛口白ワイン

グラス 白ワイン White Wine by the Glass 600円

赤ワイン Vin Rouge

レ・シャルム・ド・キルヴァン Les Charmes de Kirwan 15,400円
ボルドー地方グラブマルゴー地区産 豊かな香りと厚みのあるボディが特徴の赤ワイン

ジヴリー Givry 11,000円
ブルゴーニュ地方シャロネーズ地区ジヴリー村 チェリーのような果実味で心地良いコクがあるワイン

ムーラン・ナ・ヴァン Moulin à Vent 8,800円
ブルゴーニュ地方ボジョレ地区ムーラン・ナ・ヴァン村 豊かな果実味をもちコクのあるワイン

シーラー・メドック・プライヴェート・リザーヴ Chyler Medoc Private Reserve 5,500円
世界的に有名な赤ワインの産地メドック地区ワイン エレガントで繊細な味わい

レセルバ・カベルネ・ソーヴィニオン Reserva Cabernet Sauvignon 4,400円
フレンチオーク樽で熟成させる 複雑味と深い味わいのミディアムボディ

グラス 赤ワイン Red Wine by the Glass 600円