

お正月プラン2026
ご夕食メニューのご案内

日本料理 羽衣 (40F)

12 月 31 日

お献立

前	菜	鯖寿司 白板昆布被せ 南瓜冬至寄せ 銀杏 焼き氷下魚 雲和え 枸杞の実 柑橘 雲子ぽん酢 青葱
お	碗	蟹真丈 柚子 素麺
お	造 り	三種盛り合わせ
煮	物	鯉甘露煮 半月大根 赤芍薬
焼 物	八 寸	金目鯛江戸甘味噌焼き 米沢牛網焼き 車海老鬼柄焼 キャビア 山クラゲ金平 菊花蕪 焼栗 揚げクルミ蜜絡め
進	肴	白甘鯛松笠揚げ 中華おこげ
食	事	天麩羅蕎麦
水	菓 子	本日のデザート

【食物アレルギーをお持ちのお客さまへ】

※当社のレストラン、宴会場等における食物アレルギー対応につきましては、食品表示法による製造会社等（当社の仕入れ先）に表示義務のある特定原材料8品目（えび・かに・くろみ・小麦・そば・卵・乳・落花生）のみとさせていただきます。特定原材料8品目の対応をご希望のお客さまは事前にお申し出ください。
※当社ではすべての飲食物を同一環境で取り扱うため、使用原材料以外のアレルギーの微量混入を完全に防止することができません。
※仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。