

# 個室 昼食

ランチ LUNCH SET

膳料理 荒尾 ARAO

11品 / 3280元

## 前日迄要予約

先付 鮫鰾肝茶碗蒸し 海老そぼろ餡

前菜 唐墨大根 床節酒蒸し  
冬至南瓜寄せ 赤貝柚子味噌和え  
伊達巻玉子

椀物 蟹味噌豆腐 薄氷仕立て

造里 旬魚三種

御凌 和牛握り寿司二種

### 三段便當

焼物 高知産鰯鱈有馬焼き

煮物 宮城産牡蠣吟醸煮

揚げ物 雲丹と女鰯東寺揚げ

酢物 高知産平鯛昆布〆

食事 宮城名物はらこ飯 仙台味噌汁 香の物

甘味 季節の甘味

本菜單使用日本産牛肉、澳洲産牛肉、台灣産猪肉、西班牙産猪肉。

当メニューでは日本国産牛肉、オーストラリア産牛肉、台湾産豚肉、スペイン産豚肉を使用しております。

All the beef we use in this menu is JAPAN BEEF and AUSTRALIA BEEF. All the pork we use in this menu is TAIWAN PORK and SPAIN PORK.

若是您對某種食物會過敏不適或有其他需求，請告知現場服務人員協助您。

特定の食品にアレルギーがある場合、またはその他のご要望がある場合は、

サービススタッフにお気軽にお申し付けください。

Please let one of our staff know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances.

# 割烹・個室 昼限定

ランチ KAPPO・KOSHITSU LUNCH KAISEKI

## 仙台牛ステーキ重箱

8品/2900元

- 先 付 公魚南蛮漬け
- 造 里 旬魚薄造りサラダ 青紫蘇風味
- 蓋 物 鰯大根
- 口 取 揉み漬け 青南蛮味噌 氷頭林檎膾
- 飯 物 仙台牛ステーキ重箱
- 汁 物 銀杏豆腐
- 酢 物 高知産平鯛昆布✂
- 甘 味 季節の甘味

本菜單使用日本產牛肉、澳洲產牛肉、台灣產豬肉、西班牙產豬肉。

當メニューでは日本國產牛肉、オーストラリア產牛肉、台灣產豚肉、スペイン產豚肉を使用しております。

All the beef we use in this menu is JAPAN BEEF and AUSTRALIA BEEF. All the pork we use in this menu is TAIWAN PORK and SPAIN PORK.

若是您對某種食物會過敏不適或有其他需求，請告知現場服務人員協助您。

特定の食品にアレルギーがある場合、またはその他のご要望がある場合は、

サービススタッフにお気軽にお申し付けください。

Please let one of our staff know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances.

# 個室 昼食

ランチ LUNCH SET

## 膳料理 金華 KINKA 10品/2480元

先付	公魚南蛮漬け		
前菜	唐墨大根	床節酒蒸し	
	冬至南瓜寄せ	赤貝柚子味噌和え	
	伊達巻玉子		
椀物	銀杏豆腐		
造り	旬魚三種		
三段便當			
焼物	松阪豚醤油麴焼き		
煮物	鰯大根		
揚物	雲丹と女鰯東寺揚げ		
酢物	高知産平鯛昆布		
食事	鱈子芹菜飯	仙台味噌汁	香の物
甘味	季節の甘味		

## 膳料理 太白 TAIHAKU 8品/1980元

前菜	唐墨大根	床節酒蒸し	
	冬至南瓜寄せ	赤貝柚子味噌和え	
	伊達巻玉子		
椀物	銀杏豆腐		
造り	旬魚二種		
三段便當			
焼物	松阪豚醤油麴焼き		
煮物	鰯大根		
揚物	雲丹と女鰯東寺揚げ		
食事	鱈子芹菜飯	仙台味噌汁	香の物
甘味	季節の甘味		

本菜單使用日本産牛肉、澳洲産牛肉、台灣産猪肉、西班牙産猪肉。  
当メニューでは日本国産牛肉、オーストラリア産牛肉、台湾産豚肉、スペイン産豚肉を使用しております。  
All the beef we use in this menu is JAPAN BEEF and AUSTRALIA BEEF. All the pork we use in this menu is TAIWAN PORK and SPAIN PORK.

若是您對某種食物會過敏不適或有其他需求，請告知現場服務人員協助您。  
特定の食品にアレルギーがある場合、またはその他のご要望がある場合は、  
サービススタッフにお気軽にお申し付けください。

Please let one of our staff know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances.

# 個室 夕食限定

ディナー KOSHITSU DINNER SET

## 仙台牛伊勢海老しゃぶしゃぶ (2名様以上～)

10品／6000元

先付 鮫鱈肝茶碗蒸し 海老そばろ餡

前菜 银杏餅粉揚げ 高知産胡麻鯖生鮓  
唐墨大根 床節酒蒸し  
冬至南瓜寄せ 赤貝柚子味噌和え  
伊達巻玉子

椀物 蟹味噌豆腐 薄氷仕立て

造里 鮪最中 烏賊素麺

御凌 仙台牛炙り寿司二種

焼物 焼鱈場蟹

鍋物 仙台牛伊勢海老しゃぶしゃぶ

\*すき焼きに変更可能(要予約)

\*すき焼きに変更 伊勢海老は天麩羅で提供いたします。

酢物 氷頭林檎膾

食事 宮城名物はらこ飯  
伊勢海老味噌汁 香の物

甘味 季節の甘味

本菜單使用日本産牛肉、澳洲産牛肉、台灣産猪肉、西班牙産猪肉。

当メニューでは日本国産牛肉、オーストラリア産牛肉、台湾産豚肉、スペイン産豚肉を使用しております。

All the beef we use in this menu is JAPAN BEEF and AUSTRALIA BEEF. All the pork we use in this menu is TAIWAN PORK and SPAIN PORK.

若您對某種食物會過敏不適或有其他需求，請告知現場服務人員協助您。

特定の食品にアレルギーがある場合、またはその他のご要望がある場合は、

サービススタッフにお気軽にお申し付けください。

Please let one of our staff know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances.

# 個室 夕食限定

ディナー KOSHITSU DINNER SET

## 東北和牛しゃぶしゃぶ

10品/4600元

(2名様以上～)

先付 鮫鱈肝茶碗蒸し 海老そばろ餡

前菜 银杏餅粉揚げ 高知産胡麻鯖生鮫  
唐墨大根 床節酒蒸し  
冬至南瓜寄せ 赤貝柚子味噌和え  
伊達巻玉子

椀物 蟹味噌豆腐 薄氷仕立て

造り 鮪最中 烏賊素麺

御凌 和牛炙り寿司二種

焼物 焼鱈場蟹

鍋物 和牛しゃぶしゃぶ

\*すき焼きに変更可能(要予約)

\*A5仙台牛に変更する場合はプラス400元

酢物 氷頭林檎膾

食事 宮城名物はらこ飯

仙台味噌汁 香の物

甘味 季節の甘味

本菜單使用日本産牛肉、澳洲産牛肉、台湾産猪肉、西班牙産猪肉。

当メニューでは日本国産牛肉、オーストラリア産牛肉、台湾産豚肉、スペイン産豚肉を使用しております。

All the beef we use in this menu is JAPAN BEEF and AUSTRALIA BEEF. All the pork we use in this menu is TAIWAN PORK and SPAIN PORK.

若是您對某種食物會過敏不適或有其他需求，請告知現場服務人員協助您。

特定の食品にアレルギーがある場合、またはその他のご要望がある場合は、

サービススタッフにお気軽にお申し付けください。

Please let one of our staff know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances.

# 個室 夕食

ディナー KOSHITSU DINNER SET

## 野点懐石 栗駒 KURIKOMA

11品/3800元

先付	鮫鱈肝茶碗蒸し	海老そばろ餡
前菜	唐墨大根	床節酒蒸し
	冬至南瓜寄せ	赤貝柚子味噌和え
	伊達巻玉子	
椀物	蟹味噌豆腐	薄氷仕立て
造り	旬魚三種	
三段便當		
焼物	高知産鰯鱈有馬焼き	
煮物	宮城産牡蠣吟醸煮	
揚げ物	雲丹と女鰯東寺揚げ	
鍋物	秋田きりたんぼ鍋	
酢物	高知産平鯛昆布〆	
食事	宮城名物はらこ飯	仙台味噌汁 香の物
甘味	季節の甘味	

## 野点懐石 薬来 YAKURAI

9品/3400元

前菜	唐墨大根	床節酒蒸し
	冬至南瓜寄せ	赤貝柚子味噌和え
	伊達巻玉子	
椀物	蟹味噌豆腐	薄氷仕立て
造り	旬魚三種	
三段便當		
焼物	高知産鰯鱈有馬焼き	
煮物	宮城産牡蠣吟醸煮	
揚げ物	雲丹と女鰯東寺揚げ	
鍋物	秋田きりたんぼ鍋	
食事	宮城名物はらこ飯	仙台味噌汁 香の物
甘味	季節の甘味	

本菜單使用日本産牛肉、澳洲産牛肉、台灣産猪肉、西班牙産猪肉。

当メニューでは日本国産牛肉、オーストラリア産牛肉、台湾産豚肉、スペイン産豚肉を使用しております。

All the beef we use in this menu is JAPAN BEEF and AUSTRALIA BEEF. All the pork we use in this menu is TAIWAN PORK and SPAIN PORK.

若是您對某種食物會過敏不適或有其他需求，請告知現場服務人員協助您。

特定の食品にアレルギーがある場合、またはその他のご要望がある場合は、

サービススタッフにお気軽にお申し付けください。

Please let one of our staff know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances.

# 割烹・個室 ※ベジタリアン 前日迄要予約

KAPPO・KOSHITSU LUNCH&DINNER VEGETARIAN KAISEKI

## 昼食 精進懷石 八齋 YATSUNAZUNA

ベジタリアン

8品/2800元

前菜	千草東寺巻き	金山寺味噌添え
椀物	銀杏豆腐	
向付	黒豆生湯葉	
焼物	林檎釜焼き	
蓋物	百合根饅頭	滑子菊花餡
揚物	茸の包揚げ	
食事	野菜寿司三種	根菜粕汁 香の物
甘味	季節の甘味	

## 夕食 精進懷石 九曜 KUYOU

ベジタリアン

9品/3000元

前菜	千草東寺巻き	金山寺味噌添え
椀物	銀杏豆腐	
向付	黒豆生湯葉	
焼物	林檎釜焼き	
蓋物	百合根饅頭	滑子菊花餡
揚物	茸の包揚げ	
酢物	冠雪水雲	
食事	野菜寿司三種	根菜粕汁 香の物
甘味	季節の甘味	

本菜單使用日本産牛肉、澳洲産牛肉、台灣産猪肉、西班牙産猪肉。

当メニューでは日本国産牛肉、オーストラリア産牛肉、台湾産豚肉、スペイン産豚肉を使用しております。

All the beef we use in this menu is JAPAN BEEF and AUSTRALIA BEEF. All the pork we use in this menu is TAIWAN PORK and SPAIN PORK.

若是您對某種食物會過敏不適或有其他需求，請告知現場服務人員協助您。

特定の食品にアレルギーがある場合、またはその他のご要望がある場合は、

サービススタッフにお気軽にお申し付けください。

Please let one of our staff know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances.

# 個室 お子様料理

KID' S MEAL

## 政宗 MASAMUNE

6品/880元

ジュース

玉子焼き

茶碗蒸し 鶏肉 海老 茸 鳴門巻き 蟹肉

握り寿司 五種盛り

ハンバーグ 和牛ハンバーグ 海老フライ フライドポテト

甘味 季節の甘味

## 梵天丸 BONTENMARU

6品/580元

ジュース

玉子焼き

茶碗蒸し 鶏肉 海老 茸 鳴門巻き 蟹肉

温うどん 蒲鉾 若芽 豚肉 葱

揚げ物 鶏唐揚げ 海老フライ フライドポテト

甘味 季節の甘味

本菜單使用日本產牛肉、澳洲產牛肉、台灣產豬肉、西班牙產豬肉。  
當メニューでは日本國產牛肉、オーストラリア產牛肉、台灣產豚肉、スペイン產豚肉を使用しております。  
All the beef we use in this menu is JAPAN BEEF and AUSTRALIA BEEF. All the pork we use in this menu is TAIWAN PORK and SPAIN PORK.

若是您對某種食物會過敏不適或有其他需求，請告知現場服務人員協助您。  
特定の食品にアレルギーがある場合、またはその他のご要望がある場合は、  
サービススタッフにお気軽にお申し付けください。

Please let one of our staff know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances.

## 個室・割烹 単品追加

---

仙台名物 牛タン焼き 680元

---

仙台牛炙り寿司二種 500元

和牛炙り寿司二種 400元

---

ふかひれ天麩羅 800元

鯽大根 400元

五目茶碗蒸し 200元

---

宮城名物 ずんだ餅 200元

本菜單使用日本産牛肉、澳洲産牛肉、台湾産猪肉、西班牙産猪肉。  
当メニューでは日本国産牛肉、オーストラリア産牛肉、台湾産豚肉、スペイン産豚肉を使用しております。  
All the beef we use in this menu is JAPAN BEEF and AUSTRALIA BEEF. All the pork we use in this menu is TAIWAN PORK and SPAIN PORK.

若是您對某種食物會過敏不適或有其他需求，請告知現場服務人員協助您。  
特定の食品にアレルギーがある場合、またはその他のご要望がある場合は、  
サービススタッフにお気軽にお申し付けください。

Please let one of our staff know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances.