

個室 昼食

ランチ Private room Lunch

檜の三段重箱と創作料理のはや瀬オリジナルコース

膳料理 ZEN-RYORI

荒尾 ARAO 11品 3,280元

先付 前菜 椀物 造里三種 和牛炙り寿司
三段弁当〈焼物/煮物/油物〉酢物 食事 甘味

※「荒尾」コースは前日迄ご予約ください。

金華 KINKA 10品 2,480元

先付 前菜 椀物 造里三種
三段弁当〈焼物/煮物/油物〉酢物 食事 甘味

太白 TAIHAKU 8品 1,980元

前菜 椀物 造里二種
三段弁当〈焼物/煮物/油物〉食事 甘味

A5ランク仙台牛を贅沢に使用したお薦めコース

仙台牛重箱

SENDAI Beef Steak Box 8品 2,900元

先付 サラダ 蓋物 飯の友
仙台牛重箱 椀物 酢物 甘味

精進懐石 Vegetarian KAISEKI

※前日迄要予約

旬の野菜を使用した精進懐石

八薺 YATSUNAZUNA 8品 2,800元

前菜 椀物 向付 焼物 蓋物 油物 食事 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 Private room Dinner

日本の東北ブランド和牛は

赤身の旨さと脂身の口溶けの良さが特長です

しゃぶしゃぶ懐石 SHABU-SHABU KAISEKI

※2名様ご注文承ります。

※すき焼きに変更可能（要予約）

仙台牛伊勢海老 10品 6,000元

SENDAI Beef and Ise Lobster

先付 前菜 椀物 向付 焼鱈場蟹

仙台牛炙り寿司 しゃぶしゃぶ 酢物 食事 甘味

すき焼きの場合、伊勢海老は天麩羅で提供いたします。

日本東北和牛 10品 4,600元

TOHOKU Beef

先付 前菜 椀物 向付 焼鱈場蟹

和牛炙り寿司 しゃぶしゃぶ 酢物 食事 甘味

牛肉は当日の仕入れより秋田牛か山形牛になります。

A5仙台牛に変更する場合は+400元



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。

當菜單中日本國產牛肉、澳洲產牛肉、台灣產豬肉、西班牙產豬肉。

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.

若是有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。

特定的食品にアレルギーがある場合、またはその他のご希望がある場合は、

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 Private room Dinner

檜の三段重箱と季節の鍋物を愉しめる
はや瀬オリジナルコース

野点懐石 NODATE-KAISEKI

栗駒 KURIKOMA 11品 3,800元

先付 前菜 椀物 造里
三段弁当〈焼物/煮物/油物〉鍋物 酢物 食事 甘味

薬来 YAKURAI 9品 3,400元

前菜 椀物 造里
三段弁当〈焼物/煮物/油物〉鍋物 食事 甘味



精進懐石 Vegetarian KAISEKI

旬の野菜を使用した精進懐石

九曜 KUYO 9品 3,000元

※前日迄要予約

前菜 椀物 向付 焼物 蓋物 油物 酢物 食事 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 お子様セット

Kids Meal

政宗 MASAMUNE 6品 880元

はや瀬特製玉子焼き 茶碗蒸し

五種盛り合せ〈山葵抜き〉

ハンバーグ
(和牛ハンバーグ 海老フライ フライドポテト)

ジュース 季節の甘味

梵天丸 BONTENMARU 6品 580元

はや瀬特製玉子焼き 茶碗蒸し

温うどん

揚げ物盛り合わせ
(鶏唐揚げ 海老フライ フライドポテト)

ジュース 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。
当メニューでは日本国產牛肉、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.

単品追加メニュー

A la carte menu

コースの追加アイテムとして、
宮城県の名物料理と季節の一品をご用意しました

仙台名物 牛タン焼き 680円

仙台牛炙り寿司二種 500円

和牛炙り寿司二種 400円

ふかひれ天麩羅 800円

宮城産牡蠣天麩羅(大2個) 350円

蟹甲羅揚げ 400円

目抜煮付け 400円

五目茶碗蒸し 200円

宮城名物 ずんだ餅 200円

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.