個室　夕食
ディナー　　Private room Dinner

日本産ブランド和牛や厳選した旬の海鮮など、
豊富に取り揃えました

特選しゃぶしゃぶ会席　3,800元～
SHABU-SHABU KAISEKI

※ 2名様よりご用意いたします
※ 和牛のみ、すき焼きに変更可能（要予約）

先付　前菜　椀物　造里　和牛炙り寿司
焼き鱈場蟹　しゃぶしゃぶ　酢物　食事　甘味

しゃぶしゃぶ

旬の海鮮	3,800元	日本産和牛	4,300元
A5山形牛	4,600元	A5仙台牛	5,000元

単品

活伊勢海老1尾(240g) ※伊勢海老味噌汁付き	1,200元
日本産真鯛50g(約5切)	400元
生ずわい蟹脚4本	480元
帆立貝柱(小)2個	350元
宮城産牡蠣(大)2個 ※蒸し処理済	280元
紋甲烏賊50g(約4-5切)	280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。
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

旬の食材で日本の季節感を表現した本格コース

季節のおまかせ会席　3,500元

先付　前菜　椀物　造里　進肴　焼物
蓋物　酢物　油物　食事(汁物付き)　甘味

変更

造 里	厳選旬魚四種	500元
焼 物	焼き鱈場蟹	300元

追加

油 物	蝦蛄天麩羅	400元

活伊勢海老を丸ごと一尾使用した贅沢コース

伊勢海老会席　4,800元

先付　前菜　椀物　伊勢海老姿造り　進肴
焼物　蓋物　伊勢海老天麩羅　酢物
食事(伊勢海老味噌汁)　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 昼食
ランチー　Private room Lunch

檜の三段重箱に季節の献立を収めた
はや瀬オリジナル会席

野点会席 NODATE-KAISEKI

秋保 AKIU　2,480元

先付　前菜　椀物　焼物　蓋物
欅三段重（造里三種　御凌　酢物）
油物　食事　甘味

滑津 NAMETSU　1,980元

※ 土、日・祝日限定

先付　椀物　焼物　蓋物
欅三段重（造里二種　御凌　酢物）
油物　食事　甘味

ワンランク上の厳選した季節の献立
お祝い事や接待などの大事なお席にいかがですか

特別野点会席 Special NODATE-KAISEKI

鳳鳴 HOMEI　3,280元

※ 前日迄ご予約下さい

先付　前菜　椀物　焼物　蓋物
欅三段重（造里三種　和牛炙り寿司　酢物）
油物　食事　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　昼食
ランチー　Private room Lunch

日本産和牛を贅沢に使用したお薦めランチ

日本産和牛ステーキ重　2,680元
WAGYU Beef Steak Box

前　菜	季節の五品
造　里	旬魚二種
蓋　物	旬魚の沢煮
重　箱	日本産和牛ステーキ重
副　菜	青南蛮味噌　柚子大根
汁　物	浅蜊味噌汁
酢　物	小鯛笹漬け
甘　味	ホテル特製スイーツ

変更

A5等級 仙台牛　600元

※ 数量には限りがあります。

注文の際はスタッフにお問合せください。

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 精進会席

KAPPO & Private room Vegetarian KAISEKI

※ 前日迄にご予約下さい

旬の野菜を使用した精進会席

夕食　九曜　3,000元

Dinner KUYO

前菜　椀物　向付　焼物
蓋物　油物　酢物　食事　甘味

昼食　八薺　2,800元

Lunch YATSUNAZUNA

前菜　椀物　向付　焼物
蓋物　油物　食事　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　980元

蟹茶碗蒸し

握り寿司五種〈山葵抜き〉

和牛ハンバーグ
（海老フライ　フライドポテト付）

ジュース　季節のデザート

梵天丸 BONTENMARU　580元

蟹茶碗蒸し

温うどん

揚げ物盛り合わせ
（鶏唐揚　海老フライ　フライドポテト）

ジュース　季節のデザート

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.

単品追加メニュー
A la carte menu

寿司	仙台牛炙り寿司二種	500元
	和牛炙り寿司二種	400元
	握り寿司(旬魚三種)	400元
肉品	仙台名物 牛タン焼き	680元
蒸物	蟹茶碗蒸し	200元
	ふかひれ茶碗蒸し	250元
油物	鮑の天麩羅	400元
	ふかひれ天麩羅	650元
甘味	宮城名物 ずんだ餅	200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。
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.