

旬の食材特別コース

Special Seasonal Set

販売期間：7/1 ~ 9/30

11品の逸品料理で滋養を高め
夏の暑さを乗り切りましょう

鰻尽くし会席

3,800元

ランチは前日迄要予約

先付	鰻ざく
椀物	鱧と松茸土瓶蒸し
造り	旬魚二種 雲丹醤油
御凌	鰻押し寿司
強魚	〈一品選択〉 鰻白焼き 又は 和牛タンポフレ
箸休	季節のソルベ
蒸物	鰻蒸籠蒸し
止肴	蟹と菊花の白ワイン寄せ
食事	鰻丼 香の物
止肴	勢子蟹味噌汁
甘味	ほうじ茶プリン



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/夕食

KAPPO/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 造り 進肴
蒸物 焼物 止肴 食事 甘味

変更	造り	厳選旬魚四種	400元
	焼物	焼き鱈場蟹	400元

追加	油物	沙魚と舞茸天麩羅	300元
		ふかひれ天婦羅	650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
蒸物 焼物 油物 止肴
伊勢海老天井 伊勢海老味噌汁 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.

割烹/昼食

KAPPO/Lunch

豊洲から仕入れた旬の魚介類など
季節の食材をふんだんに使用したコース

おまかせ昼会席 2,480円

先付	茸焼き浸し
椀物	満月豆腐 清まし仕立て
造り	旬魚二種
※ 寿司	全四貫 旬の魚介類など日替わりで 提供いたします
焼物	豚トロ西京焼き
煮物	馬鮫魚阿蘭陀煮
油物	沙魚と舞茸天麩羅
酢物	蟹と菊花の白ワイン寄せ
食事	鮭芹菜御飯 仙台味噌汁 香の物
甘味	ホテル特製スイーツ

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.

割烹/精進会席

KAPPO/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

先付 前菜 椀物 焼物

蓋物 揚物 酢物 食事 甘味

昼食 八齋

2,800元

Lunch YATSUNAZUNA

先付 前菜 椀物 焼物

蓋物 揚物 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.

割烹/单品追加メニュー

KAPPO/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
	和牛西京焼き	680元

蒸物	蟹茶碗蒸し	200元
	ふかひれ茶碗蒸し	250元

油物	沙魚と舞茸天麩羅	300元
	ふかひれ天麩羅	650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.