

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/夕食

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
※ 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
焼き鰯場蟹 **しゃぶしゃぶ** 止肴 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仙台牛	4,800元

単品

活伊勢海老1尾(240g) ※伊勢海老味噌汁付き	1,200元
鮭(50g)	350元
生ズワイガニ脚2本	250元
生タラバ蟹脚2本	380元
大蛤2個(70-100g)	250元
帆立貝柱2個(60g)	300元
イベリコ豚(肩ロース)50g	300元



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

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.

個室/昼食

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 煮物
樺三段重 (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 煮物
樺三段重 (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 煮物
樺三段重 (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/昼食

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	季節の五品盛り合わせ
造り	旬魚二種 雲丹醤油
煮物	馬鮫魚阿蘭陀煮
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	勢子蟹味噌汁
酢物	蟹と菊花の白ワイン寄せ
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

Private room/Kids Meal

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

追加

寿司 握り寿司三種 ※山葵抜き 400元

ステーキ 和牛ステーキ (100g) 1,000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/精進会席

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

先付 前菜 椀物 焼物

蓋物 揚物 酢物 食事 甘味

昼食 八薺

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.

個室/单品追加メニュー

Private room/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。

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.