

# 鉄板焼き 夕食

ディナー TEPPAN Dinner

溫韻~夜の鉄火旬響~

3,800元

スー	プ	タマカイと椎茸の土瓶蒸
前	菜	季節の前菜
サ	ラ	ダ 長芋サラダ 柚子の砂糖漬け添え
海	鮮	旬の魚と唐墨白子 長ネギソース
海	鮮	ブルーロブスター 柚子胡椒ソース
手	巻	き 穴子とフォアグラの手巻き 彩り胡麻添え
海	鮮	ブルーロブスター爪の天麩羅 抹茶塩
氷	菓	季節のソルベ
主	菜	〈A. B. 下記より一品選択〉
煮	物	季節野菜のスープ煮
食	事	はや瀬特製ガーリックライス 仙台味噌汁 香の物
甘	味	ホテル特製スイーツ 焼バナナとアイス乗せ

## 主菜

### A. 厳選に日本産和牛 と 極上和牛ロール 【グレードアップ】

日本産和牛ヒレ	(+200元)
仙台牛サーロイン	(+700元)
仙台牛ヒレ	(+1,000元)

### B. イベリコ豚ロール と 下記より一品選択

- |             |             |
|-------------|-------------|
| 1. ラムチョップ   | 2. 鹿ヒレ肉     |
| 3. イベリコ豚ソテー | 4. 豚トロの鉄板蒸し |

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.

# 鉄板焼き 昼食

ランチ TEPPAN Lunch

溫韻~昼の鉄火旬響~

2,480元

スー プ	タマカイと椎茸の土瓶蒸
前 菜	季節の前菜
サ ラ ダ	長芋サラダ 柚子の砂糖漬け添え
海 鮮	北海道産帆立の塩昆布入り海苔巻き
海 鮮	活鮑の紫蘇オイル掛け
海 鮮	日本牡蠣と金胡麻豆腐の胡麻ソース
海 鮮	車海老 明太子ソース [グレードアップ 伊勢海老 1/2尾 +300元]
主 菜	〈 A. B. C. 下記より一品選択 〉
食 事	濃厚カレーソースの手捏ねハンバーグライス 仙台味噌汁 香の物
甘 味	ホテル特製スイーツ 季節の果物とアイス乗せ

## 主 菜

A. 日本産和牛サーロイン & 薄切り極上和牛のたれ焼き  
【グレードアップ】

日本産和牛ヒレ (+200元)

仙台牛サーロイン (+700元)

仙台牛ヒレ (+1,000元)

B. イベリコ豚ソテー／ラムチョップ／豚トロの鉄板蒸し  
(B. 二品選択)

C. 伊勢海老 1/2尾 シェフおまかせソース

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.

# 鉄板焼/単品追加メニュー

TEPPAN-YAKI/A la carte menu

海鮮	伊勢海老(1/2尾)	600元
	活ズワイガニ1杯	時価
	*4日迄要予約	

肉品	仙台名物 牛タン焼き	680元
----	------------	------

飯類	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

蒸物	蟹茶碗蒸し	200元
	フカヒレ玉地蒸し	880元

油物	蟹甲羅揚げ(11/20~)	400元
	フカヒレ天麩羅	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.