

# 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

【限定入荷】三ツ星若狭牛 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
日本産真鯛50g(約5切)	400元
生楚蟹脚4本	480元
活北寄貝1個(200-250g)	680元
青森産帆立貝柱(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

### 更変

食事 姫ちらし寿司 200元



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

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
食事	姫ちらし寿司	200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。  
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  
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 蓋物  
樺三段重 (造里二種 御凌 酢物)  
油物 食事 甘味

変更

食事 姫ちらし寿司 200元

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  
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 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	鱈の沢煮
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	浅蜷味噌汁
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・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、または其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.

# 单品追加メニュー

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
	蟹甲羅揚げ※~3/31迄	450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.