

割烹 夕食

ディナー 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。
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.

割烹 昼食

ランチ

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元

- | | |
|------|---------------------------------------|
| 先付 | 蛸烏賊酢味噌掛け |
| 椀物 | 白魚と玉子豆腐 磯辺仕立て |
| 造り | 旬魚二種 |
| ※ 寿司 | 全四貫
旬の魚介類や自家製煮穴子など
日替わりで提供いたします |
| 焼物 | 鶏つくね照り焼き |
| 蓋物 | 鯖の沢煮 |
| 油物 | 白海老搔揚げ |
| 酢物 | 小鯛笹漬け |
| 食事 | 釜上げしらす御飯
浅蜷味噌汁 香物 |
| 甘味 | ホテル特製スイーツ |

変更

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.

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.