

# 個室/夕食限定

Private room/Dinner Only 4名様よりご用意いたします

※2日前迄にご予約下さい

## 青葉之宴

8品3,000元

9品3,500元

前菜	鮪のぬた和え
椀物	胡麻豆腐と蓴菜 清まし仕立て
造里	伊佐木姿造り 本鮪 牡丹海老 烏賊翡翠巻き
蒸籠	殻牡蠣 タラバガニ 豚肉野菜巻き二種
焼物	厚切り牛タン焼き 鮑の雲丹田楽
蒸物	鮭阿蘭陀煮
油物	目光唐揚げ 鯛香味揚げ いぶりがっこタルタル添え
食事	錦貝おこわ柏蒸し 仙台味噌汁 香の物
甘味	あまおう苺ミルクプリン

〈2品選択〉

追加	和牛すき焼き 650元×人数份
	フカヒレ玉地蒸し 650元

升等	伊勢海老350g 1尾 2,000元
造里	牡丹海老→伊勢海老姿造り/帆立
食事	伊勢海老味噌汁

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

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 御凌  
焼き鱈場蟹 **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
金目鯛(50g)	450元
生ズワイガニ脚2本	250元
生タラバ蟹脚2本	300元
帆立貝柱2個(60g)	350元
台湾産豚ロース(50g)	250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

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 煮物 止肴 食事 甘味

変更

造里 厳選旬魚四種 500元

焼物 焼き鱈場蟹 350元

追加

油物 鱈場蟹天麩羅 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 煮物 伊勢海老天麩羅 止肴  
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

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 蒸物  
樺三段重 (造里三種 御凌 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	旬魚三種
煮物	鶏肉旨煮と信田巻き
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	渡り蟹味噌汁
酢物	北海道産帆立の梅ジュレ掛け
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.

# 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	寿司	握り寿司三種	※山葵抜き	400元
加	ステーキ	和牛ステーキ (50g)		500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.

若是有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。

特定的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 椀物 向付 焼物

蓋物 揚物 酢物 食事 甘味

昼食 八齋 2,800元  
Lunch YATSUNAZUNA

先付 椀物 向付 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/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
----	------------	------

---

烤物	焼き鱈場蟹	680元
----	-------	------

---

蒸物	蟹茶碗蒸し	200元
	フカヒレ玉地蒸し	650元

---

油物	鱈天麩羅	300元
	鱈場蟹天麩羅	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.