

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 梳物 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

單品

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)	250元
大分産牡蠣2個 ※蒸し処理済	580元
イベリコ豚(50g)	300元



Image

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/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 梳物 造里 進肴
燒物 煮物 止肴 食事 甘味

変更
造里 厳選旬魚四種 500元
燒物 焼き鱈場蟹 400元

追加
油物 鮟鱇唐揚げ 350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 梳物 伊勢海老姿造り 進肴
燒物 煮物 伊勢海老天麩羅 止肴
食事(伊勢海老味噌汁) 甘味



Image

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 梳物 烧物 煮物
櫻三段重 (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 梳物 烧物 煮物
櫻三段重 (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 梳物 烧物 蒸物
櫻三段重 (造里三種 御凌 酢物)
油物 食事 甘味

本菜单使用日本產牛肉、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

日本産和牛を贅沢に使用したお薦めランチ

日本產和牛ステーキ重 2,680元

WAGYU Beef Steak Box

前	菜	季節の五品盛り合わせ
造	里	旬魚三種 雲丹醤油
煮	物	目抜煮付け
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	市松奉書巻き
甘	味	ホテル特製スイーツ

麥 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間合せください。



本菜单使用日本产牛肉、澳洲产牛肉、台湾产猪肉、西班牙产猪肉。
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 (80g) 1,000元

本菜单使用日本產牛肉、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/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

Dinner KUYO

先付 梳物 向付 焼物

蓋物 揚物 酢物 食事 甘味

2,800元

昼食 八斎

Lunch YATSUNAZUNA

先付 梳物 向付 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

蒸物 蟹茶碗蒸し 200元

フカヒレ玉地蒸し 880元

油物 鮟鱇唐揚げ 350元

フカヒレ天麩羅 650元

松葉蟹甲羅揚げ 500元

本菜单使用日本產牛肉、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.