

# 鉄板焼き 夕食

ディナー TEPPAN Dinner

## 温韻~夜の鉄火旬響~

3,800元

先付 季節の先付

スープ 椎茸入りタマカイ土瓶蒸

サラダ 薩摩芋黄金サラダ

海鮮 北海道産帆立のハンバーグ

海鮮 シマイセエビの香ばし焼き

海鮮 福井産サーモン ボラ白子添え

手巻き 穴子とフォアグラの手巻き

氷菓 季節のソルベ

主菜 **(A. B. 下記より一品選択)**

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 特製スイーツ2品&果物 飲み物

### A. 崎選に日本産和牛 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)

主  
菜

### B. 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. 台湾 ブランド豚 4. 豚トロの鉄板蒸し

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.

# 鉄板焼き 昼食

ランチ TEPPAN Lunch

温韻~昼の鉄火旬響~

2,480元

スープ 椎茸入りタマカイ土瓶蒸

前菜 季節の前菜

サラダ 薩摩芋黄金サラダ

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

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. 台湾ブランド豚/ラムチョップ/豚トロの鉄板蒸し  
(B. 二品選択)

C. 伊勢海老 ½ 尾 シェフおまかせソース

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.

主菜

# 鉄板焼/单品追加メニュー

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 鮓鰻唐揚げ 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.