

# 割烹/夕食

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 煮物 止肴 食事 甘味

変更

造里 厳選旬魚五種 500元

焼物 焼き鱈場蟹 200元

追加

油物 小柱搔揚げ 300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 伊勢海老天井 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產牛肉、オーストラリア產牛肉、台灣產豚肉、スペイン產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

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   | 青豆葛寄せ                          |
| 椀物   | 海老真薯桜葉包み 菊花仕立て                 |
| 造り   | 旬魚二種                           |
| ※ 寿司 | 全四貫<br>旬の魚介類など日替わりで<br>提供いたします |
| 焼物   | 牛舌つくね照焼き                       |
| 煮物   | 馬鈴薯饅頭 鶏卵雲丹餡掛け                  |
| 油物   | 小柱磯部揚げ                         |
| 酢物   | 蛍烏賊目帯味噌掛け                      |
| 食事   | 茨城産釜上げしらす丼<br>鯛潮汁 香の物          |
| 甘味   | ホテル特製スイーツ                      |

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.

# 割烹/精進会席

KAPPO/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 八薺 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/单品追加メニュー

KAPPO/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
限定入荷	和牛網焼き	1,500元

---

蒸物	蟹茶碗蒸し	200元
	フカヒレ玉地蒸し	650元

---

油物	小柱搔揚げ	300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.