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
桜鯛(50g)	400元
生ズワイガニ脚2本	250元
生タラバ蟹脚1本	500元
帆立貝柱２個(35g)	250元
墨烏賊(30g)	200元
台湾産豚ロース（50g）	300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.

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	厳選旬魚五種	500元
焼 物	焼き鱈場蟹	200元

追加

油 物	小柱掻揚げ	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　椀物　伊勢海老姿造り　進肴
焼物　煮物　伊勢海老天丼　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
欅三段重（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
欅三段重（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
欅三段重（造里三種　御凌　酢物）
油物　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/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　里	旬魚三種
煮　物	馬鈴薯饅頭　鶏卵雲丹餡掛け
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	サーモン叩き
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/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/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/単品追加メニュー
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
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	小柱掻揚げ	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.