

# 鉄板焼き 夕食

ディナー TEPPAN Dinner

## 温韻~夜の鉄火旬響~

3,800元

|     |                            |
|-----|----------------------------|
| 醋物  | 沖縄産もずく、蓴菜とパッションフルーツ        |
| 前菜  | 季節の前菜                      |
| サラダ | 季節のサラダ                     |
| 海鮮  | 生牡蠣と北海道産雲丹 白板昆布の味わい        |
| 海鮮  | 穴子とフォアグラの手巻き 彩り胡麻添え        |
| 海鮮  | 活フランス産ブルーロブスター 二種仕立て       |
| 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<br>仙台味噌汁 香の物 |
| 甘味  | ホテル特製スイーツ どら焼き             |

### A. 厳選に日本産和牛 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)

### 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

## 主菜

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.

# 鉄板焼き 昼食

ランチ TEPPAN Lunch

温韻~昼の鉄火旬響~

2,480元

|     |                                       |
|-----|---------------------------------------|
| 醋物  | 沖縄産もずく、蓴菜とパッションフルーツ                   |
| 前菜  | 季節の前菜                                 |
| サラダ | 季節のサラダ                                |
| 海鮮  | 北海道帆立                                 |
| 海鮮  | 活鮑                                    |
| 海鮮  | 日本産ぶり                                 |
| 海鮮  | ポンフー産車海老<br>[グレードアップロブスター 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<br>仙台味噌汁 香の物     |
| 甘味  | ホテル特製スイーツ                             |

## 主菜

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. ロブスター1/2尾 シェフおまかせソース

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/单品追加メニュー

TEPPAN-YAKI/A la carte menu

---

|    |             |      |
|----|-------------|------|
| 海鮮 | ロブスター(1/2尾) | 600元 |
|    | 活ズワイガニ1杯    | 時価   |
|    | *4日迄要予約     |      |

---

|    |            |      |
|----|------------|------|
| 寿司 | 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.