

# 旬の食材特別コース

Special Seasonal Set

販売期間：7/1 ~ 9/30

11品の逸品料理で滋養を高め  
夏の暑さを乗り切りましょう

## 鰻尽くし会席

3,800元

ランチは前日迄要予約

|    |                            |
|----|----------------------------|
| 先付 | 鰻ざく                        |
| 椀物 | 蓴菜と鰻真薯                     |
| 造り | 旬魚三種 雲丹醤油                  |
| 御凌 | 鰻押し寿司                      |
| 強魚 | 〈一品選択〉<br>鰻白焼き 又は 厚切り牛タン焼き |
| 箸休 | シャインマスカットアイス               |
| 蒸物 | 鰻岡部蒸し                      |
| 止肴 | 無花果と鮑の冷製 白味噌仕立て            |
| 食事 | 鰻井 香物                      |
| 止肴 | 鱸潮汁                        |
| 甘味 | 白桃梅酒ゼリー                    |



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/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 造り 進肴  
焼物 煮物 止肴 食事 甘味

変更

|    |        |      |
|----|--------|------|
| 造り | 厳選旬魚四種 | 500元 |
| 焼物 | 焼き鱈場蟹  | 400元 |

追加

|    |        |      |
|----|--------|------|
| 油物 | 鱈場蟹天麩羅 | 400元 |
|    | 沙梭魚天麩羅 | 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 伊勢龍蝦天麩羅 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。  
當菜單中日本國產牛肉、澳洲產牛肉、台灣產豬肉、西班牙產豬肉使用。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円

先 付 鰻ざく

蒸 物 蟹の空也蒸し

造 里 旬魚二種 雲丹醤油

焼 物 鮭の黒大蒜焼き

※ 寿司 全五貫  
旬の魚介類など日替わりで  
提供いたします

煮 物 海老の羽衣煮

油 物 鱈天麩羅

食 事 ばらちらし 仙台味噌汁 香の物

甘 味 ホテル特製スイーツ

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國產牛肉、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

## 正宗仙台厚切り牛タン定食

1,980元

Authentic Sendai-Style Thick-Cut Wagyu Beef Tongue Set

|     |                |
|-----|----------------|
| 前 菜 | 季節の五品盛り合わせ     |
| 造 里 | 旬魚三種 雲丹醤油      |
| 精 品 | 牛舌つくね串焼き       |
| 主 菜 | 厚切り牛タン焼き       |
| 副 菜 | 七味唐辛子 青南蠻味噌 檸檬 |
| 汁 物 | 牛テールスープ        |
| 飯 物 | 麦飯 とろろ         |
| 甘 味 | ホテル特製スイーツ      |

## 網焼き和牛定食

2,380元

Grilled Wagyu Set Meal

※一日限定10食

|     |                         |
|-----|-------------------------|
| 前 菜 | 季節の五品盛り合わせ              |
| 造 里 | 旬魚三種 雲丹醤油               |
| 煮 物 | 海老の羽衣煮                  |
| 主 菜 | 和牛網焼き                   |
| 副 菜 | 特製ステーキソースおろしポンズ<br>山葵漬け |
| 汁 物 | 牛テールスープ                 |
| 飯 物 | 麦飯 とろろ                  |
| 甘 味 | ホテル特製スイーツ               |

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。

當メニューでは日本國產牛肉、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/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 前菜 椀物 焼物

蓋物 揚物 酢物 食事 甘味

昼食 八薺

2,800元

Lunch YATSUNAZUNA

先付 前菜 椀物 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/单品追加メニュー

KAPPO/A la carte menu

|    |            |      |
|----|------------|------|
| 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 | 800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.