

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〉 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.

個室/夕食限定

Private room/Dinner Only 4名様よりご用意いたします

※2日前迄にご予約下さい

七夕之宴

8品3,000元

9品3,500元

前菜 玉蜀黍豆腐

椀物 蓴菜と帆立真薯

造里 鰯姿造り 本鮪
牡丹海老 烏賊翡翠巻き

蒸籠 殻牡蠣 タラバガニ
豚肉野菜巻き二種

〈2品選択〉

焼物 厚切り牛タン焼き 鮑の雲丹田楽

蒸物 銀鱈煮付け

油物 目光唐揚げ 油鰯香味揚げ
いぶりがっこタルタル添え

食事 鰻土鍋御飯 鱸潮汁 香の物

甘味 白桃梅酒ゼリー

追加

和牛すき焼き 650元×人数份
フカヒレ玉地蒸し 650元

升等

伊勢海老350g 1尾 2,000元
造里 牡丹海老→伊勢海老姿造り/帆立
食事 伊勢海老味噌汁

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.

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 4,300元/1人

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 造り 御凌
焼き鰯場蟹 しゃぶしゃぶ 止肴 食事 甘味

しゃぶしゃぶ（3種から選択）日本産和牛〔100g〕

又は 活伊勢海老〔250-300g/一尾〕

又は 北海道産鱈場蟹〔脚二本〕



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。
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.

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 蒸物 焼物 煮物
樺三段重 (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 蒸物 煮物
樺三段重 (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
樺三段重 (造里三種 御凌 酢物)
油物 食事 甘味

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.

個室/昼食

Private room 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 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。

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.

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 (50g)

500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。

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.

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 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.

個室/单品追加メニュー

Private room/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.