

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	鰻と松茸土瓶蒸し
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	柿釜盛り 富有柿と氷頭の膾
食事	鰻井 香物
止肴	鱸潮汁
甘味	ずんだプリン



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/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

観月之宴

8品3,000元

9品3,500元

〈2品選択〉

前菜	胡麻豆腐蟹餡掛け
椀物	鱧と松茸土瓶蒸し
造里	紅葉鯛姿造り 本鮪 烏賊翡翠巻き 牡丹海老
蒸籠	〈北海道産〉タラバガニ 鮑松前蒸し 豚肉野菜巻き二種
焼物	牛タンつくね串焼き 牡蠣の明太焼き
蒸物	旬魚の煮付け
油物	帆立の雲丹磯部揚げ 甘鯛玄米揚げ 〜いぶりがっこタルタル添え〜
食事	栗御飯 仙台味噌汁 香の物
甘味	ずんだプリン

追加

和牛すき焼き	650元×人数份
フカヒレ玉地蒸し	600元

升等

造里	伊勢海老350g 1尾	1,200元
	牡丹海老→伊勢海老姿造り/帆立	
	伊勢海老味噌汁	
食事	鮭いくら御飯	200元×人数份

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.

夕食

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

前菜 煮物 椀物 油物 造里 止肴 御凌 食事 焼物 甘味

升
等

造里	厳選旬魚四種	+350元
焼物	焼鱈場蟹	+300元
油物	フカヒレ天麩羅	+300元

活伊勢海老を丸ごと一尾使用した贅沢コース

伊勢海老会席料理 4,500元

前菜 煮物 伊勢海老姿造里 御凌
焼物 煮物 伊勢海老天麩羅 止肴
食事(伊勢海老味噌湯) 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.

精進会席

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 炸物 醋物 食事 甘味

昼食 八薺

2,800元

Lunch YATSUNAZUNA

先付 前菜 椀物 焼物

蓋物 炸物 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.

個室限定/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 4,300元/1人

SHABU-SHABU KAISEKI

※ 2名様よりご用意いたします

前菜	季節の三品盛り合わせ	
椀物	鱧と松茸土瓶蒸し	
造里	旬魚二種	雲丹醤油
御凌	吟醸筋子寿司	
焼物	鰯酒盗焼き	
涮涮鍋	北海道産 鱈場蟹脚一本	日本産和牛サーロイン100g
止肴	富有柿と氷頭の脍	
食事	鮭芹菜御飯	牡蠣味噌汁／香の物
甘味	ずんだプリン	

升等

造里 厳選旬魚四種 +350元

焼物 焼鱈場蟹 +300元

追加

油物 フカヒレ天麩羅+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、または其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.

昼食

Lunch

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

前菜二品 椀物

造里～旬魚三種～

蓋物 油物

焼物

醋物

食事

甘味

滑津 NAMETSU

1,980元

※ 土、日・祝日限定

前菜一品 椀物

造里～旬魚二種～

蓋物 油物

焼物

醋物

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

前菜二品 椀物

造里～旬魚三種～

蓋物 油物

焼物

醋物

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.

昼食

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	季節の三品盛り合わせ
造 里	旬魚三種
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	季節の三品盛り合わせ
造 里	旬魚三種
煮 物	満月南瓜饅頭
主 菜	和牛網焼き
副 菜	特製ステーキソースおろしポンス 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.

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

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.

单品追加メニュー

A la carte menu

寿司 握り寿司(旬魚三種) 400元

肉品 はや瀬厚切り牛タン焼き 800元
和牛網焼き 1,200元

油物 フカヒレ天麩羅 600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.