



鰻尽くし懐石

※7/1—8/15 期間限定

割烹・個室 三八〇〇元

先付 鰻ざく

椀物 和牛筍餅包み

造里 白身魚薄造り

御凌 鰻押し寿司

強肴 鰻白焼き 又は 鮑松前蒸し

箸休 甘酒ソルベ

蒸物 鰻柳川蒸し

止肴 本鮪山掛け 長芋素麺

食事 鰻井 香の物

止椀 比内地鶏だし白石温麺

甘味 季節の甘味

日本料理 はや瀬

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、サービスマスターにお気軽にお申し付けください。
季節や仕入れによりメニュー内容が異なる場合がございます。



※8/16-9/30 期間限定

魅知國懷石

※割烹・個室 三五〇〇元

前 菜

東北六縣巡味

【青森】いがめんち

【秋田】卵寒天

【岩手】秋刀魚カレー焼き

【山形】蟹菊花和え

【宮城】赤海鞘塩辛

【福島】ピーナッツ味噌

椀 物

秋田蓴菜と蟹味噌豆腐

清まし仕立て

造 里

旬のお刺身三種(追加プラス五〇〇元)

御 凌

海老もち

焼 物

仙台牛真菰筍巻き 又は

帆立のいぶりがっこ焼き

蒸 物

紅羽太そば蒸し

揚 物

目光唐揚げ

止 肴

氷頭柿膾

食 事

青森名産いか飯 仙台味噌椀 又は

白石温麺おくず掛け 香の物

甘 味

鹿角産北限の桃葛ゼリ―

日本料理 はや瀬

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、サービスタッフにお気軽にお申し付けください。
季節や仕入れによりメニュー内容が異なる場合がございます。



仙台牛ステーキ重箱

※割烹・個室 平日昼食限定

先付 蟹味噌豆腐 二九〇〇元

造里 黒鯛薄造りサラダ 青紫蘇風味

煮物 玉蜀黍饅頭 蟹餡掛け

口取 揉み漬け

青南蛮味噌

卵寒天

飯物 仙台牛ステーキ重箱

汁物 紅羽太と焼茄子 清まし仕立て

酢物 帆立の檸檬ジュレ掛け

甘味 季節の甘味

日本料理 はや瀬

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。
季節や仕入れによりメニュー内容が異なる場合がございます。





納涼懷石 昼

割烹昼 二四八〇元



先付 蟹味噌豆腐

椀物 紅羽太と焼茄子 清まし仕立て

造里 鮪 縞鰯 黒鯛

焼物 旬魚味西京焼き

煮物 玉蜀黍饅頭 蟹餡掛け

揚物 鮎天麩羅

酢物 帆立の檸檬ジュレ掛け

食事 7/1—8/15 プラス二〇〇円で鰻丼に変更可能
焼き穴子丼
仙台味噌汁 香の物

甘味 季節の甘味

日本料理 はや瀬

特定の食品にアレルギーがある場合、または他のご要望がある場合は、サビスタップにお気軽にお申し付けください。
季節や仕入れによりメニュー内容が異なる場合がございます。

納涼懐石 寿司

割烹昼 二四八〇元

先付 蟹味噌豆腐

椀物 紅羽太と焼茄子 清まし仕立て

寿司 鮪

鰯

黒鯛

焼物 旬魚西京焼き

寿司 葱とろ

合鴨旨煮

甘海老

揚物 鮎天麩羅

酢物 帆立の檸檬ジュレ掛け

7/1—8/15 プラス二〇〇円で鰻丼に変更可能
寿司 煮穴子握り二種
仙台味噌汁 香の物

甘味 季節の甘味

日本料理 はや瀬

特定の食品にアレルギーがある場合、または他のご要望がある場合は、サビスタップにお気軽にお申し付けください。
季節や仕入れによりメニュー内容が異なる場合がございます。

納涼懷石 菊

割烹夜 五〇〇〇元

先付 玉蜀黍豆腐

前菜 發財盛り

鮭冷燻 赤海鞘塩辛

蟹菊花和え 卵寒天

帆立有馬煮 松阪豚醤油麴焼

子持昆布 筍鳴門揚げ

椀物 素麺南瓜と葛打ち海老

造里 鮪 縞鰹 鱧湯引き

御凌 雲丹と馬鈴薯餅揚げ出し

焼物 龍膽羽太山椒焼き

煮物 合鴨冷やし鉢

揚物 鮑天麩羅

止肴 無花果ワイン寄せ 胡麻掛け

食事 宮城名物はらこ飯 又は

鰻井 仙台味噌汁 香の物

甘味 季節の甘味

日本料理 はや瀬

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、サービスタッフにお気軽にお申し付けください。季節や仕入れによりメニュー内容が異なる場合がございます。

納涼懷石 桐

割烹夜 四三〇〇元

先付 玉蜀黍豆腐

前菜 發財盛り

鮭冷燻 赤海鞘塩辛

蟹菊花和え 卵寒天

帆立有馬煮 松阪豚醤油麴焼

子持昆布 筍鳴門揚げ

椀物 素麵南瓜と葛打ち海老

造り 鮪 縞鰻 鱧湯引き

焼物 龍膽羽太山椒焼き

煮物 合鴨冷やし鉢

揚物 鮑天麩羅

食事 宮城名物はらこ飯 又は
鰻井 仙台味噌汁 香の物

甘味 季節の甘味

日本料理 はや瀬

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。
季節や仕入れによりメニュー内容が異なる場合がございます。



納涼懷石 牡丹

割烹夜 三五〇〇元

前菜 發財盛り

鮭冷燻 赤海鞘塩辛

蟹菊花和え 卵寒天

帆立有馬煮 松阪豚醤油麴焼

子持昆布 筍鳴門揚げ

椀物 素麺南瓜と葛打ち海老

造り 鮪 縞鰻 鱧湯引き

焼物 甘鯛雲丹焼き

煮物 合鴨冷やし鉢

止肴 無花果ワイン寄せ 胡麻掛け

食事 宮城名物はらこ飯 又は

鰻井 仙台味噌汁 香の物

甘味 季節の甘味

日本料理 はや瀬

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。
季節や仕入れによりメニュー内容が異なる場合がございます。

納涼懷石

九曜

ベジタリアン

割烹&個室 三八〇〇元

先付 玉蜀黍豆腐

前菜 芙蓉盛り

素麺南瓜蘇和え 蓮根百香果漬

一口昆布巻き 筍鳴門揚げ

無花果ワイン寄せ胡麻掛け

椀物 揚げ大根餅 磯部仕立て

向付 野菜寿司三種

焼物 山鰻蒲焼き

煮物 米茄子と湯葉時雨煮

揚物 無花果岡部揚げ

食事 白石温麺おくず掛け 香の物

甘味 季節の甘味

日本料理 はや瀬

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。
季節や仕入れによりメニュー内容が異なる場合がございます。