

包廂/晚餐限定

Private room/Dinner Only

4位以上即可嘗鮮

請於兩天前完成預約

青葉之宴

8品3,000元

9品3,500元

前菜	鮪魚拌醋味噌
椀物	胡麻豆腐與蓴菜清湯
造里	三線磯鱸姿造 本鮪 烏賊翡翠卷 牡丹蝦
蒸籠	帶殼牡蠣 鱈場蟹 豬肉蔬菜卷二種
燒物	厚切烤牛舌 鮑魚海膽田樂
蒸物	鮭魚阿蘭陀煮
油物	酥炸目光魚 鯛魚香味炸 附秋田煙燻蘿蔔塔塔醬
食事	扇貝柏葉蒸飯 仙台味噌湯 香物
甘味	甘王草莓牛奶布丁

〈選擇二品〉

追加	和牛壽喜燒	650元x人数份
	魚翅玉地蒸	650元

升等	伊勢龍蝦350g 1尾	2,000元
	造里 牡丹蝦→伊勢龍蝦姿造+帆立貝	
	附伊勢龍蝦味噌湯	

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、またはその他のご希望がある場合は、
 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.

包廂/晚餐

Private room/Dinner

日本產和牛肉質鮮美搭配入口即化般的油質

精選涮涮鍋會席

SHABU-SHABU KAISEKI

※ 2位以上即可嘗鮮

※和牛類可變更為壽喜燒(需要提前預約)

先付 前菜 椀物 造里 御凌
烤鱈場蟹 涮涮鍋 止肴 食事 甘味

涮涮鍋	當季海鮮	3,800元
	日本產和牛	4,300元
	A5仙台牛	4,800元

追加

伊勢龍蝦1尾(240g) ※附伊勢龍蝦味噌湯	1,200元
金眼鯛(50g)	450元
生松葉蟹腳2隻	250元
生鱈場蟹腳2隻	300元
帆立貝柱2個(60g)	350元
臺灣產豬梅花肉(50g)	250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.

包廂/晚餐

Private room/Dinner

主廚嚴選日本當季食材入菜

當季主廚會席 3,500元

先付 前菜 椀物 造里 進肴
 燒物 煮物 止肴 食事 甘味

升 等	造里	嚴選旬魚四種	500元
	燒物	烤鱈場蟹	350元

追 加	油物	鱈場蟹天麩羅	400元
--------	----	--------	------

活伊勢龍蝦整隻入菜豪華套餐

伊勢龍蝦會席 4,800元

先付 前菜 椀物 伊勢海老姿造里 進肴
 燒物 煮物 伊勢龍蝦天麩羅 止肴
 食事(伊勢龍蝦味噌湯) 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。
 當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.

包廂/午餐

Private room/Lunch

當季食材料理全收入到檜木三層重箱

はや瀬専有套餐

野点會席 NODATE KAISEKI

秋保 AKIU

2,480元

先付 前菜 椀物 焼物 煮物
樺三段重 (造里三種 御凌 醋物)
油物 食事 甘味

滑津 NAMETSU

1,980元

※ 六日・國定假日限定

先付 椀物 焼物 煮物
樺三段重 (造里二種 御凌 醋物)
油物 食事 甘味

奢華升等嚴選當季菜單

在特別的日子與重要的人一起享用

特別野点會席 Special NODATE-KAISEKI

鳳鳴 HOMEI

3,280元

※ 請於前一天預約

先付 前菜 椀物 焼物 蒸物
樺三段重 (造里三種 御凌 醋物)
油物 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.

包廂/午餐

Private room/Lunch

奢華使用日本產和牛 特別推薦套餐

日本產和牛排重箱

2,680元

WAGYU Beef Steak Box

前菜	當季五品
造里	旬魚三種
煮物	雞肉旨煮與信田卷
重箱	日本產和牛排重箱
副菜	青南蠻味噌 柚子蘿蔔
汁物	藍蟹味噌湯
醋物	北海道帆立佐梅凍
甘味	飯店特製甜點

升等

A5等級 仙台牛 600元

※ 數量有限。點餐時請洽服務人員。



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.

包廂/兒童套餐

Private room/Kids Meal

梵天丸 BONTENMARU 580元

蟹茶碗蒸

熱烏龍湯麵

炸物盛 (炸雞塊 炸海老 薯條)

果汁 甜點

追
加

壽司	握壽司三種 ※無芥末	400元
牛排	和牛牛排 (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。
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.

包廂/蔬食會席

Private room/Vegetarian KAISEKI

※ 請於前一天預約

採用季節蔬菜特製素食懷石

晚餐 九曜 3,000元

Dinner KUYO

先付 椀物 向付 燒物

蓋物 炸物 醋物 食事 甘味

午餐 八薺 2,800元

Lunch YATSUNAZUNA

先付 椀物 向付 燒物

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.

包廂/套餐加點

Private room/A la carte menu

壽司	仙台牛炙燒壽司二種	500元
	和牛炙燒壽司二種	400元
	握壽司(旬魚三種)	400元

肉品	仙台名產 烤牛舌	680元
----	----------	------

烤物	烤鱈場蟹	680元
----	------	------

蒸物	蟹肉茶碗蒸	200元
	魚翅玉地蒸	650元

油物	沙梭魚天麩羅	300元
	鱈場蟹天麩羅	400元
	魚翅天麩羅	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.