

當季食材特別套餐

Special Seasonal Set

販售期間：7/1 ~ 9/30

十一道逸品料理

補充營養抗暑一夏

鰻魚盡享會席

3,800元

中午享用請於前一天預約

先付	鰻魚黃瓜拌
椀物	秋田縣產萵菜拌海鰻真薯
造里	旬魚二種 海膽醬油
御凌	鰻魚押壽司
強魚	〈選擇一品〉 鰻魚白燒 或 烤厚切牛舌
箸休	長野縣產麝香葡萄冰淇淋
蒸物	鰻魚岡部蒸
止肴	無花果與鮑魚冷製 白味噌醬
食事	鰻魚丼飯 香物
止椀	鱸魚清湯
甘味	白桃梅酒凍



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.

割烹/晚餐

KAPPO/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 御凌
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	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 御凌
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。
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.

割烹/午餐

KAPPO/Lunch

大量採用來自東京豐洲市場

新鮮時令魚貝類的精選套餐

OMAKASE午間會席

2,480元

先付 鰻魚黃瓜拌

蒸物 蟹肉豆腐蒸蛋

造里 旬魚二種 海膽醬油

燒物 鮭魚黑大蒜燒

※ 壽司 共五貫

日本當季鮮蝦、魚等

煮物 海老羽衣煮

油物 沙梭魚天麩羅

醋物 北海道帆立佐梅凍

食事 拌壽司 香物
仙台味噌湯

甘味 飯店特製甜點

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.

割烹/午餐

KAPPO/Lunch

正宗仙台厚片和牛舌套餐

1,980元

Authentic Sendai-Style Thick-Cut Wagyu Beef Tongue Set

前 菜	當季五品
造 里	旬魚三種 海膽醬油
精 品	牛舌丸串烤
主 菜	厚片烤和牛舌
副 菜	七味唐辛子 青南蠻味噌 檸檬
汁 物	牛尾肉清湯
飯 物	麥飯 山藥泥
甘 味	飯店特製甜點

網烤和牛套餐

Grilled Wagyu Set Meal

2,380元

※一天限定10套

前 菜	當季五品
造 里	旬魚三種 海膽醬油
煮 物	海老羽衣煮
主 菜	網烤和牛
副 菜	自製牛排醬 蘿蔔泥橙醋 山葵漬
汁 物	牛尾肉清湯
飯 物	麥飯 山藥泥
甘 味	飯店特製甜點

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.

割烹/蔬食會席

KAPPO/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 前菜 椀物 焼物

蓋物 炸物 醋物 食事 甘味

午餐 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.

割烹/套餐加點

KAPPO/A la carte menu

壽司	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	800元
----	----------	------

蒸物	蟹肉茶碗蒸	200元
----	-------	------

	魚翅雞蛋蒸	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.