

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.

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

七夕之宴

8品3,000元

9品3,500元

前菜 玉米葛豆腐
碗物 萼菜拌帆立真薯
造里 白鮎姿造 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

〈選擇二品〉

燒物 厚切烤牛舌 鮑魚海膽田樂

蒸物 銀鱈煮付

油物 酥炸目光魚 油鰈香味炸
附秋田煙燻蘿蔔塔塔醬

食事 鰻魚土鍋飯 鱸魚清湯 香物

甘味 白桃梅酒凍

追加

和牛壽喜燒 650元×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

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

4,300元/1人

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	碗物	造里	御凌
烤鰹場蟹	涮涮鍋	止肴	食事	甘味

涮涮鍋三選一

日本產和牛〔100g〕

或

活伊勢龍蝦〔250-300g/一尾〕

或

北海道產鰹場蟹〔腳二支〕



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	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 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。
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

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 蒸物 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 蒸物 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/Kids Meal

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.

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 前菜 椀物 燒物

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 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	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.