

包廂 晚餐

個室 ディナー Private room Dinner

日本產和牛肉質鮮美搭配入可即化般的油質

精選涮涮鍋會席

3,800元~

SHABU-SHABU KAISEKI

※ 2位以上即可嘗鮮

※除當季海鮮外，可變更為壽喜燒(需要提前預約)

先付 前菜 椀物 造里 和牛炙燒壽司
烤鱈場蟹 涮涮鍋 醋物 食事 甘味

涮涮鍋

當季海鮮 3,800元

日本產和牛 4,300元

A5山形牛 4,600元

A5仙台牛 5,000元

追加

伊勢龍蝦1尾(240g) ※附伊勢龍蝦味噌湯 1,200元

日本產真鯛50g(約5片) 400元

生松葉蟹腳4隻 480元

帆立貝柱(小)2個 350元

宮城產牡蠣(大)2個 ※熱蒸處理過 280元

紋甲烏賊50g(約4~5片) 280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

個室 ディナー

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 造里二種 進肴
焼物 蒸物 醋物 食事(附汁物) 甘味

升
等

造里 嚴選旬魚四種 500元

焼物 烤鱈場蟹 300元

追
加

油物 蝦蛄天麩羅 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
焼物 蒸物 伊勢海老天麩羅 醋物
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

個室 ランチー

Private room Lunch

當季食材料理全收入到檜木三層重箱

はや瀬專有套餐

野点會席 NODATE KAISEKI

秋保 AKIU

2,480元

先付 前菜 椀物 焼物 蓋物
樗三段重 (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 蓋物
樗三段重 (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 蓋物
樗三段重 (造里三種 和牛炙焼壽司 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

個室 ランチー

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	旬魚二種
蓋物	旬魚澤煮
重箱	日本產和牛排重箱
副菜	青南蠻味噌 柚子蘿蔔
汁物	淺蜆味噌湯
醋物	小鯛笹漬
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.

割烹・包廂 蔬食會席

KAPPO & Private room

精進會席 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

前菜 椀物 向付 焼物
蓋物 油物 醋物 食事 甘味

午餐 八薺 2,800元

Lunch YATSUNAZUNA

前菜 椀物 向付 焼物
蓋物 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 兒童套餐

個室 お子様セット

Private room Lunch

政宗 MASAMUNE

980元

蟹茶碗蒸

握壽司五種 (無芥末)

和牛漢堡排 (附 炸海老 薯條)

果汁 甜點

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

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.

套餐加點

单品追加メニュー

A la carte menu

壽司	仙台牛炙焼壽司二種	500元
----	-----------	------

	和牛炙焼壽司二種	400元
--	----------	------

	握壽司(旬魚三種)	400元
--	-----------	------

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

蒸物	蟹肉茶碗蒸	200元
----	-------	------

	魚翅茶碗蒸	250元
--	-------	------

油物	鮑魚天麩羅	400元
----	-------	------

	魚翅天麩羅	650元
--	-------	------

甘味	宮城名産 毛豆麻糬	200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.