

割烹 晚餐

割烹 ディナー

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。

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.

割烹 午餐

割烹 ランチ

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 螢烏賊佐醋味噌

椀 物 白魚雞蛋豆腐 磯邊湯

造 里 旬魚二種

※ 壽 司 共四貫
日本當季鮮魚及自製煮穴子等

焼 物 照燒雞肉串

蓋 物 旬魚澤煮

油 物 白蝦子搔揚

醋 物 小鯛笹漬

食 事 釜揚銀魚飯
淺蜆味噌湯 香物

甘 味 應季甜點

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.

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.

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.