

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	素麵南瓜和蝦葛煮
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 嫩煎和牛舌
箸 休	季節雪酪
蒸 物	蒸籠鰻魚
止 肴	無花果與鮑魚冷製 白味噌醬
食 事	鰻魚丼飯 香物
止 椀	鯛魚清湯
甘 味	百香果蕨餅



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 造里二種 進肴
燒物 煮物 止肴 食事(附汁物) 甘味

升
等

造里 嚴選旬魚四種 400元

燒物 烤鱈場蟹 400元

追
加

油物 沙梭魚天麩羅 300元

魚翅天麩羅 650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 伊勢海老天麩羅 止肴
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.

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 燒茄子和蒸雞淋西京味噌

椀物 湯葉豆腐和秋田蓴菜

造里 旬魚二種

※ 壽司 共四貫
日本當季鮮蝦、魚等

燒物 鰻魚利休燒

蒸物 魚翅茶碗蒸

油物 沙梭魚天麩羅

醋物 水雲山藥泥

食事 胡麻醬白石溫麵 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	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
	和牛西京焼	680元

蒸物	蟹肉茶碗蒸	200元
	魚翅茶碗蒸	250元

油物	沙梭魚天麩羅	300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.