

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.

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

3,800元~

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 椀物 造里 和牛炙燒壽司
烤鱈場蟹 涮涮鍋 止肴 食事 止椀 甘味

涮涮鍋

當季海鮮 3,800元

日本產和牛 4,300元

A5若狹牛 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
水章魚 (50g)	300元
紅魷 (50g)	350元
生松葉蟹腳2隻	250元
生鱈場蟹腳2隻	380元
大蛤蜊(70-100g) 2顆	250元
帶殼帆立貝1個	250元
伊比利豬(50g)	300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

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
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.

包廂/午餐

Private room/Lunch

當季食材料理全收入到檜木三層重箱

はや瀬專有套餐

野点會席 NODATE KAISEKI

秋保 AKIU

2,480元

先付 前菜 椀物 焼物 蒸物
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 蒸物
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 蒸物
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

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 海膽醬油
蒸物	魚翅茶碗蒸
重箱	日本產和牛排重箱
副菜	青南蠻味噌 柚子蘿蔔
汁物	仙台味噌湯
醋物	無花果與鮑魚冷製 白味噌醬
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

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.

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 焼物

蓋物 炸物 醋物 食事 甘味

午餐 八齋 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.

包廂/套餐加點

Private room/A la carte menu

壽司	仙台牛炙燒壽司二種	500元
	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	680元
	和牛西京燒	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.