

# 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

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 甘味

|     |       |        |
|-----|-------|--------|
| 涮涮鍋 | 當季海鮮  | 3,800元 |
|     | 日本產和牛 | 4,300元 |
|     | A5仙台牛 | 4,800元 |

追  
加

|                        |        |
|------------------------|--------|
| 伊勢龍蝦1尾(240g) ※附伊勢龍蝦味噌湯 | 1,200元 |
| 鮭魚(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   |
| 帆立貝柱2個(60g)            | 300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 造里二種 進肴  
蒸物 燒物 止肴 食事 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 | 蝦虎魚舞菇天麩羅 | 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 |
| 蒸物        | 燒物 | 油物 | 止肴      |    |
| 伊勢龍蝦天麩羅丼飯 |    |    | 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  
はや瀬專有套餐

### 野点會席 NODATE KAISEKI

#### 秋保 AKIU 2,480元

先付 前菜 椀物 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 椀物 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 煮物  
樺三段重 (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  |
| 煮 物 | 鱈魚阿蘭陀煮     |
| 重 箱 | 日本產和牛排重箱   |
| 副 菜 | 青南蠻味噌 柚子蘿蔔 |
| 汁 物 | 勢子蟹味噌湯     |
| 醋 物 | 蟹肉菊花白酒凍    |
| 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

## 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（100g） | 1,000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 | 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 | 蝦虎魚舞菇天麩羅 | 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.