晚餐
Dinner

當季主廚會席
Seasonal Chef Course

3,500元

前　菜	季節三品
椀　物	〈廣島縣產〉牡蠣松茸土瓶蒸
造　里	旬魚二種
御　凌	鮭魚棒壽司
強　肴	鰻魚卷纖燒 龜甲芡
煮　物	滑多鰈煮付
油　物	鱈魚豊年揚　附秋田煙燻蘿蔔塔塔醬
飯　物	蟹肉蒸飯　合鴨丸子湯　香物
甘　味	伊達旨鹽焦糖布丁

升等變更

造里	嚴選旬魚四種	+350元
燒物	烤鱈場蟹	+300元
油物	魚翅天麩羅	+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.

晚餐
Dinner

伊勢龍蝦會席
Seasonal Chef Course

4,500元

前　菜	季節三品
椀　物	〈廣島縣產〉牡蠣松茸土瓶蒸
造　里	伊勢龍蝦姿造　旬魚二種
御　凌	鮭魚棒壽司
強　肴	鰻魚卷織燒 龜甲芡
煮　物	滑多鰈煮付
油　物	伊勢龍蝦天麩羅
飯　物	蟹肉蒸飯　香物 伊勢龍蝦和鱈魚白子味噌湯
甘　味	伊達旨鹽焦糖布丁

升等變更

燒物	
烤鱈場蟹	+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.

包廂限定/晚餐
Private room/Dinner

日本產和牛肉質鮮美搭配入口即化般的油質

精選涮涮鍋会席　4,300元/1人

SHABU-SHABU KAISEKI

※ 2位以上即可嘗鮮

前　菜	季節三品
椀　物	〈廣島縣產〉牡蠣松茸土瓶蒸
造　里	旬魚二種
御　凌	鮭魚棒壽司
燒　物	鰻魚卷織燒 龜甲焚
涮涮鍋	北海道產　鱈場蟹腳一支 日本國產　和牛莎朗 100g
食　事	蟹肉蒸飯 合鴨丸子湯　香物
甘　味	伊達旨鹽焦糖布丁

升等

造里	嚴選旬魚四種	+350元
燒物	烤鱈場蟹	+300元

追加

油物	魚翅天婦羅	+500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.

午餐
Lunch

※請於前一天預約

特別野点會席
鳳鳴　Houmei　3,280元

前　菜	季節二品
椀　物	〈廣島縣產〉牡蠣松茸土瓶蒸
造　里	旬魚三種
燒　物	目拔魚海膽田麩燒
煮　物	滑多鰈煮付
油　物	鱈場蟹天麩羅
醋　物	鮫鰊魚肝豆腐
飯　物	蟹肉蒸飯　合鴨丸子湯　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.

午餐
Lunch

野点會席　秋保　Akiu　2,480元

前　菜　季節二品

椀　物　〈廣島縣產〉牡蠣松茸土瓶蒸

造　里　旬魚二種

燒　物　目拔魚海膽田麩燒

煮　物　雞肉信田煮

炸　物　鱈魚豊年揚　附秋田煙燻蘿蔔塔塔醬

醋　物　鮫鰊魚肝豆腐

食　事　湯蟹肉蒸飯　滑菇味噌湯　香物

甘　味　應季甜點

野点會席　滑津　Nametsu　1,980元

※六、日・國定假日限定

前　菜　季節一品

椀　物　〈廣島縣產〉牡蠣松茸土瓶蒸

造　里　旬魚二種

燒　物　目拔魚海膽田麩燒

煮　物　雞肉信田煮

醋　物　鮫鰊魚肝豆腐

食　事　湯蟹肉蒸飯　滑菇味噌湯　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.

午餐
Lunch

正宗仙台厚片和牛舌套餐 1,980元
Authentic Sendai-Style Thick-Cut Wagyu Beef Tongue Set

前　菜	季節三品
造　里	旬魚二種
精　品	牛舌丸串烤
主　菜	厚切烤和牛舌
副　菜	七味唐辛子 青南蠻味噌 檸檬
汁　物	牛尾肉清湯
飯　物	麥飯　山藥泥
甘　味	飯店特製甜點

網烤和牛套餐 2,380元
Grilled Wagyu Set Meal

※一天限定10套

前　菜	季節三品
造　里	旬魚二種
煮　物	雞肉信田煮
主　菜	網烤和牛
副　菜	自製牛排醬　蘿蔔泥橙醋　山葵漬
汁　物	牛尾肉清湯
飯　物	麥飯　山藥泥
甘　味	飯店特製甜點

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/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

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.

蔬食會席
Vegetarian KAISEKI

※ 請於前一天預約

午間 八薺
Lunch YATSUNAZUNA

2,800元

先　付	烤芝麻豆腐
前　菜	蔬菜壽司三種
椀　物	菌菇土瓶蒸
燒　物	蘋果釜燒
蓋　物	南瓜饅頭　蕎麥仔芡
炸　物	百合根炸什錦
食　事	湯葉時雨煮茶泡飯
甘　味	應季甜點

晚間 九曜
Dinner KUYO

3,000元

先　付	烤芝麻豆腐
前　菜	蔬菜壽司三種
椀　物	菌菇土瓶蒸
燒　物	蘋果釜燒
蓋　物	南瓜饅頭　蕎麥仔芡
炸　物	百合根炸什錦
醋　物	柚子瓊脂
食　事	湯葉時雨煮茶泡飯
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.

單品追加
Extra order menu

壽司	握壽司(旬魚三種)	400元
肉品	仙台名產 烤牛舌	800元
	網烤和牛 ※数量限定	1,200元
油物	魚翅天麩羅	600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.