

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 梳物 造里 御凌
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

伊勢龍蝦1尾(240g) ※附伊勢龍蝦味噌湯 1,200元

金眼鯛(50g) 450元

生松葉蟹腳2隻 250元

生鱈場蟹腳2隻 300元

帆立貝柱2個(60g) 250元

宮城產牡蠣2顆 ※熱蒸處理過 580元

台灣產梅花豬肉 (50g) 300元

追加



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 梳物 造里 進肴
燒物 煮物 止肴 食事 甘味

升等

造里	嚴選旬魚四種	500元
燒物	烤鱈場蟹	400元

追加

油物	鱈魚唐揚	450元
----	------	------

活伊勢龍蝦整隻入菜豪奢套餐

伊勢龍蝦會席 4,800元

先付 前菜 梳物 伊勢海老姿造里 進肴
燒物 煮物 伊勢龍蝦天麩羅 止肴
食事(伊勢龍蝦味噌湯) 甘味



Image

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、オーストラリア産牛、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 梳物 燒物 烹物
櫻三段重 (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 梳物 燒物 烹物
櫻三段重 (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 梳物 燒物 蒸物
櫻三段重 (造里三種 御凌 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、オーストラリア産牛、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 旬魚三種 海膽醬油

煮 物 北方平鮋煮付

重 箱 日本產和牛排重箱

副 菜 青南蠻味噌 柚子蘿蔔

汁 物 花蟹味噌湯

醋 物 市松奉書卷

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。



Image

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 (80g)

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 梵物 向付 燒物

蓋物 炸物 醋物 食事 甘味

午餐 八聲 2,800元

Lunch YATSUNAZUNA

先付 梵物 向付 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、オーストラリア産牛、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

若狭牛網燒※數量限定 1000元

蒸物 蟹肉茶碗蒸 200元

魚翅玉地蒸 880元

油物 鱈魚唐揚 450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.