

# 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 | 鱧魚松茸土瓶蒸                |
| 造里 | 旬魚二種 海膽醬油              |
| 御凌 | 鰻魚押壽司                  |
| 強魚 | 〈選擇一品〉<br>鰻魚白燒 或 烤厚切牛舌 |
| 箸休 | 長野縣產麝香葡萄冰淇淋            |
| 蒸物 | 鰻魚岡部蒸                  |
| 止肴 | 柿子釜盛 富有柿子冰頭膾           |
| 食事 | 鰻魚丼飯 香物                |
| 止椀 | 鱸魚清湯                   |
| 甘味 | 毛豆布丁                   |



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

主廚嚴選日本當季食材入菜

### 當季主廚會席 3,500元

前菜      椀物      造里      御凌      燒物  
煮物      油物      止肴      食事      甘味

升  
等

|    |        |       |
|----|--------|-------|
| 造里 | 嚴選旬魚四種 | +350元 |
| 燒物 | 烤鱈場蟹   | +300元 |
| 油物 | 魚翅天婦羅  | +300元 |

活伊勢龍蝦整隻入菜豪華套餐

### 伊勢龍蝦會席 4,500元

前菜      椀物      伊勢龍蝦姿造里      御凌  
燒物      煮物      伊勢龍蝦天麩羅      止肴  
食事(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.

# 蔬食會席

## 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.

# 午餐

Lunch

當季食材料理はや瀬専有套餐

## 野点會席 NODATE KAISEKI

### 秋保 AKIU

2,480元

前菜二品 椀物  
造里～旬魚三種～ 燒物  
蓋物 油物 醋物 食事 甘味

### 滑津 NAMETSU

1,980元

※ 六日・國定假日限定

前菜一品 椀物  
造里～旬魚二種～ 燒物  
蓋物 油物 醋物 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

前菜二品 椀物  
造里～旬魚三種～ 燒物  
蓋物 油物 醋物 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、または其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 | 當季三品           |
| 造里 | 旬魚三種           |
| 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 | 當季三品            |
| 造里 | 旬魚三種            |
| 煮物 | 滿月南瓜饅頭          |
| 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.

# 單品追加

A la carte menu

---

|    |           |      |
|----|-----------|------|
| 壽司 | 握壽司(旬魚三種) | 400元 |
|----|-----------|------|

---

|    |          |        |
|----|----------|--------|
| 肉品 | 仙台名産 烤牛舌 | 800元   |
|    | 網烤和牛     | 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.