

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〉 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.

包廂/晚餐限定

Private room/Dinner Only

4位以上即可嘗鮮

請於兩天前完成預約

觀月之宴

8品3,000元

9品3,500元

前菜 胡麻豆腐蟹肉芡

碗物 鱧魚松茸土瓶蒸

造里 紅葉鯛魚姿造 本鮪
烏賊翡翠卷 牡丹蝦

蒸籠 〈北海道産〉鱈場蟹 鮑魚松前蒸
豬肉蔬菜卷二種

〈選擇二品〉

燒物 牛舌丸串烤 牡蠣明太燒

蒸物 旬魚煮付

油物 干貝海膽磯部揚 甘鯛玄米揚
～附秋田煙燻蘿蔔塔塔醬～

食事 栗子飯 仙台味噌湯 香物

甘味 毛豆布丁

追加

和牛壽喜燒

650元×人数份

魚翅玉地蒸

600元

升等

造里 伊勢龍蝦350g 1尾

1,200元

牡丹蝦→伊勢龍蝦姿造

附伊勢龍蝦味噌湯

食事 栗子飯→鮭魚卵御飯

200元×人数份

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 煮物 椀物 油物 造里 止肴 御凌 食事 燒物 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 燒物 椀物 煮物 伊勢龍蝦姿造里 伊勢龍蝦天麩羅 伊勢龍蝦味噌湯 御凌 止肴 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.

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

精選涮涮鍋會席

4,300元/1人

SHABU-SHABU KAISEKI

※ 2位以上即可嘗鮮

前菜	季節三品前菜
碗物	鱧魚松茸土瓶蒸
造里	旬魚二種 海膽醬油
御凌	吟釀生筋子壽司
燒物	梭子魚酒盜燒
涮涮鍋	北海道產 鱈場蟹腳一支 日本國產 和牛莎朗 100g
止肴	富有柿子冰頭膾
食事	鮭魚芹菜飯 牡蠣味噌湯／香物
甘味	毛豆布丁

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

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.

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.

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.