

膳料理 荒尾

包廂午間 三二八〇元
※需用餐前一天預訂

先付 太刀魚南蠻漬

前菜 煮穴子笹寿司 卷貝白蘭地煮
源平真薯 長芋山吹燒
雞肉山椒燒 蛭烏賊沖漬

椀物 若竹豆腐 文蛤清湯

造里 鮪魚 蜜柑鯛 障泥烏賊

御凌 和牛炙燒握寿司二種

三段便當

燒物 金目鯛卷織燒

煮物 鱈魚味噌煮

揚物 豚肉筍奉書卷

醋物 鱈場蟹帆立博多凍

食事 宮城名產鮭魚親子蓋飯

仙台味噌椀 香物

甘味 應季甜點

日本料理 はや瀬

若您有過敏食材或其他需求，請告知現場服務人員。
食材會依當天進貨做調整。



膳料理 金華

壹之膳

包廂午間 二四八〇元

先付 青豆葛豆腐・涼拌金時草

前菜 煮穴子笹壽司 卷貝白蘭地煮

源平真薯 長芋山吹燒
雞肉山椒燒 蛭烏賊沖漬

椀物 文蛤土瓶蒸

造里 鮪魚 季節白身魚 水章魚

御凌 馬鈴薯餅揚出汁

三段便當

燒物 旬魚南蠻燒

煮物 鯖魚味噌煮

揚物 豚肉筍奉書卷

食事 紫蘇仔海帶御飯

仙台味噌椀 香物

甘味 應季甜點

日本料理 はや瀬

若您有過敏食材或其他需求，請告知現場服務人員。
食材會依當天進貨做調整。



※母親節期間

5月4・5・11・12日

太白套餐暫不提供。

膳料理 太白

包廂午間 一九八〇元

先付 青豆葛豆腐・涼拌金時草

椀物 文蛤土瓶蒸

造里 鮪魚 季節白身魚 水章魚

三段便當

燒物 旬魚南蠻燒

煮物 鱒魚味噌煮

揚物 豚肉筍奉書卷

食事 紫蘇仔海帶御飯

仙台味噌椀 香物

甘味 應季甜點

日本料理 はや瀬

若您有過敏食材或其他需求，請告知現場服務人員。
食材會依當天進貨做調整。



仙台牛涮涮鍋

※包廂 晚間限定(二名以上)

六〇〇〇元

先付 太刀魚南蠻漬

前菜 發財盛合

煮穴子笹壽司 卷貝白蘭地煮

源平真薯 栗子金鮎

目光魚唐揚 長芋山吹燒

雞肉山椒燒 螢烏賊沖漬

椀物 若竹豆腐 文蛤清湯

造里 鮪魚 季節白身魚 葡萄蝦 烏賊素麵

御凌 仙台牛炙燒壽司二種

燒物 吉次魚鹽燒

鍋物 仙台牛涮涮鍋 **※可變更為壽喜燒(需預約)**

食事 蟹肉鮭魚卵飯

仙台味噌椀 香物

甘味 應季甜點

日本料理 はや瀬

若您有過敏食材或其他需求，請告知現場服務人員。
食材會依當天進貨做調整。



野点懷石 栗駒

壹之膳

包廂晚間 三八〇〇元

先付 太刀魚南蠻漬

前菜 煮穴子笹壽司 卷貝白蘭地煮

源平真薯 長芋山吹燒

雞肉山椒燒 蚩烏賊沖漬

椀物 若竹豆腐 文蛤清湯

造里 鮪魚 蜜柑鯛 障泥烏賊

御凌 馬鈴薯餅揚出汁

三段便當

燒物 金目鯛卷織燒

煮物 鱒魚味噌煮

揚物 豚肉筍奉書卷

鍋物 葱鮪鍋

食事 冷製胡麻醬白石溫麵 香物

甘味 應季甜點

日本料理 はや瀬

若您有過敏食材或其他需求，請告知現場服務人員。
食材會依當天進貨做調整。



※母親節期間

5月4・5・11・12日

藥來套餐暫不提供。

野点懷石 藥來

包廂晚間 三四〇〇元

先付 太刀魚南蠻漬

椀物 若竹豆腐 文蛤清湯

造里 鮪魚 蜜柑鯛 障泥烏賊

三段便當

焼物 金目鯛卷織焼

煮物 鱈魚味噌煮

揚物 豚肉筋奉書卷

鍋物 葱鮪鍋

食事 冷製胡麻醬白石溫麵 香物

甘味 應季甜點

日本料理 はや瀬

若您有過敏食材或其他需求，請告知現場服務人員。
食材會依當天進貨做調整。



兒童套餐 梵天丸

包廂 六〇〇元

果汁

玉子燒

茶碗蒸

溫烏龍麵

炸物盛

甜點

日本料理 はや瀬

若您有過敏食材或其他需求，請告知現場服務人員。
食材會依當天進貨做調整。



兒童套餐 政宗

包廂 一一〇〇元

果汁

玉子燒

茶碗蒸

握壽司

漢堡排

甜點

日本料理 はや瀬

若您有過敏食材或其他需求，請告知現場服務人員。
食材會依當天進貨做調整。

