

薰風懷石 昼

割烹午間 二四八〇元

先付 青豆葛豆腐

椀物 文蛤土瓶蒸

造里 鮪魚

季節白身魚

水章魚

燒物 旬魚南蠻燒

煮物 筍餅和牛鋤煮

揚物 穴子蘆筍卷

醋物 鱈場蟹帆立博多凍

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。



薰風懷石 壽司

割烹午間 二四八〇元

先付 青豆葛豆腐

椀物 文蛤土瓶蒸

壽司 鮪魚

季節白身魚

水章魚

燒物 旬魚南蠻燒

壽司 蜜柑鯛

障泥烏賊

葡萄蝦

揚物 穴子蘆筍卷

醋物 鱈場蟹帆立博多凍

壽司 蔥花鮪魚丼

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。



# 薰風懷石 菊

割烹晚間 五〇〇〇元

先付 太刀魚南蠻漬

前菜 發財盛合

煮穴子笹寿司

卷貝白蘭地煮

源平真薯

栗子金飴

目光魚唐揚

長芋山吹焼

雞肉山椒焼

蛸烏賊沖漬

椀物 若竹豆腐 文蛤清湯

造里 鮪魚 蜜柑鯛 障泥烏賊

御凌 鮑魚松前蒸

焼物 旬魚西京焼

煮物 竹筍饅頭 蟹彩飴

揚物 伊勢海老天麩羅

止肴 文錢章魚

食事 宮城名産鮭魚親子蓋飯 或

和牛排丼飯 伊勢海老味噌椀 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。



薰風懷石 桐

割烹晚間 四三〇〇元

先付 太刀魚南蠻漬

前菜 發財盛合

煮穴子笹寿司 卷貝白蘭地煮

源平真薯 栗子金飴

目光魚唐揚 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

燒物 旬魚西京燒

煮物 竹筍饅頭 蟹彩飴

揚物 伊勢海老天麩羅

食事 宮城名產鮭魚親子蓋飯 或

和牛排丼飯 伊勢海老味噌椀 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。



# 薰風懷石 牡丹

割烹晚間 三五〇〇元

※母親節期間

5月4・5・11・12日  
牡丹套餐暫不提供。

前菜 發財盛合

煮穴子笹壽司 卷貝白蘭地煮

源平真薯 栗子金鮑

目光魚唐揚 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 鮪魚水菜沙拉 柑橘風味

燒物 旬魚西京燒

煮物 竹筍饅頭 蟹彩飴

止肴 文錢章魚

食事 宮城名產鮭魚親子蓋飯 或

和牛排丼飯 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。



薰風懷石

蔬食  
九曜

割烹晚間 三八〇〇元

先付 青豆葛豆腐

前菜 蔬菜壽司三種

椀物 土瓶蒸

造里 生湯葉彩蔬沙拉

燒物 竹筍麻糬山椒燒

煮物 千草俵煮 咖哩餡

揚物 香菇最中

食事 冷製搔揚蕎麥麵 香物

〔壹零捌抹茶麵使用〕

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。

