

※7/1-8/15 期間限定

鰻魚盡享懷石

※割烹・包廂

三八〇〇元

先付 鰻魚黃瓜拌

椀物 和牛竹筍麻糬

造里 薄切白身魚

御凌 鰻魚押壽司

強肴 鰻魚白燒 或 鮑魚松前蒸

箸休 甘酒雪酪

蒸物 鰻魚柳川蒸

止肴 本鮪山掛 山藥素麵

食事 鰻魚丼飯 香物

止椀 比內地雞高湯白石溫麵

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。

※8/16-9/30 期間限定

# 魅知國懷石

※割烹・包廂 三五〇〇元

前菜 東北味覺巡禮

【青森】烏賊炸肉餅

【秋田】雞蛋寒天

【岩手】秋刀魚咖哩燒

【山形】蟹肉菊花和

【宮城】赤海鞘鹽辛

【福島】花生味噌

椀物 秋田蓴菜和蟹味噌豆腐

〔造里〕季節刺身三種(另加五〇〇元)

御凌 海老麻糬

燒物 仙台牛筴白筍卷 或

帆立貝煙燻蘿蔔燒

蒸物 紅羽太蕎麥蒸

揚物 目光魚唐揚

止肴 鮭魚軟骨柿脰

食事 青森名產烏賊飯 仙台味噌椀 或

白石溫麵佐時蔬油豆皮湯 香物

甘味 鹿角產北限 桃子凍

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。



# 仙台牛排重箱



※割烹・包廂 平日午間限定

二九〇〇元

先付 蟹味噌豆腐

造里 薄切黑鯛 青紫蘇風味

煮物 玉米饅頭 蟹肉餡

口取 仙台淺漬物

青南蛮味噌

雞蛋寒天

飯物 仙台牛排重箱

汁物 紅羽太與茄子燒

醋物 帆立貝 檸檬凍

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 荒尾

包廂午間 三二八〇元  
※需用餐前一日預訂

先付 玉米葛豆腐

前菜 冷燻鮭魚 赤海鞘塩辛

雞蛋寒天 蟹肉菊花和

帆立有馬煮 松阪豚醬油麴燒

椀物 素麵南瓜海老葛煮

造里 鮪魚 白鮎 鱧魚湯引

御凌 和牛炙燒壽司二種

三段弁当

燒物 旬魚青森黑大蒜燒

煮物 海老岩石煮

揚物 夏鯽魚香味揚

醋物 帆立貝 檸檬凍

食事 荳胡麻醬抹茶麵 香物 或

宮城名產鮭魚親子蓋飯 仙台味噌椀

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

包廂午間 二四八〇元

壹之膳

先付 蟹味噌豆腐

前菜 冷燻鮭魚 赤海鞘塩辛

雞蛋寒天 蟹肉菊花和

帆立有馬煮 松阪豚醬油麴燒

椀物 紅羽太與茄子燒

造里 鮪魚 白鮎 黑鯛

御凌 旬魚南蠻漬

三段便當

燒物 旬魚西京燒

煮物 玉米饅頭 蟹肉餡

揚物 夏鯯魚香味揚

(7/1-8/15 加二〇〇元可升級鰻魚丼)

食事 穴子燒丼飯

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。

# 膳料理 太白

包廂午間 一九八〇元

先付 蟹味噌豆腐

椀物 紅羽太與茄子燒

造里 鮪魚 白鮎 黑鯛

三段便當

燒物 旬魚西京燒

煮物 玉米饅頭 蟹肉餡

揚物 夏鯽魚香味揚

(7/1-8/15 加二〇〇元可升級鰻魚丼)

食事 穴子燒并飯

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)

先付 玉米葛豆腐

六〇〇〇元

前菜 發財盛合

冷燻鮭魚 赤海鞘塩辛  
雞蛋寒天 蟹肉菊花和  
帆立有馬煮 松阪豚醬油麴燒  
鯡魚子昆布 竹筍鳴門揚

椀物 素麵南瓜海老葛煮

造里 鮪魚 白鮎 鱧魚湯引

御凌 仙台牛炙燒壽司二種

燒物 烤鱈場蟹

鍋物 仙台牛涮涮鍋 **※可變更為壽喜燒(需預約)**

食事 荏胡麻醬抹茶麵 香物 或

鰻魚丼 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。

野点懷石 栗駒

包廂晚間 三八〇〇元

壹之膳

先付 玉米葛豆腐

前菜 冷燻鮭魚 赤海鞘塩辛

雞蛋寒天 蟹肉菊花和

帆立有馬煮 松阪豚醬油麴焼

椀物 素麵南瓜海老葛煮

造里 鮪魚 白鮎 黑鯛

御凌 鰻魚柳川蒸

三段便當

焼物 旬魚青森黑大蒜焼

煮物 海老岩石煮

揚物 夏鯯魚香味揚

鍋物 鱧魚鍋

(7/1-8/15 加二〇〇元可升級鰻魚丼)

食事 荏胡麻醬抹茶麵 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。



野点懷石 葉來

包廂晚間 三四〇〇元

先付 玉米葛豆腐

椀物 素麵南瓜海老葛煮

造里 鮪魚 白鮎 黑鯛

三段便當

焼物 旬魚青森黑大蒜焼

煮物 海老岩石煮

揚物 夏鯽魚香味揚

鍋物 鱧魚鍋

食事 (7/1-8/15 加二〇〇元可升級鰻魚丼)  
荳胡麻醬抹茶麵 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

包廂兒童套餐 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



包廂兒童套餐 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。