

※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。



納涼懷石 昼

割烹午間 二四八〇元



先付 蟹味噌豆腐

椀物 紅羽太與茄子燒

造里 鮪魚 白鮎 黑鯛

燒物 旬魚西京燒

煮物 玉米饅頭 蟹肉餡

揚物 香魚天婦羅

醋物 帆立貝 檸檬凍

食事 (7/1-8/15 加二〇〇元可升級鰻魚丼)

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。



納涼懷石 壽司

割烹午間 二四八〇元



先付 蟹味噌豆腐

椀物 紅羽太與茄子燒

壽司 鮪魚

白鮎

黑鯛

燒物 旬魚西京燒

壽司 蔥花鮪魚

合鴨旨煮

甘海老

揚物 香魚天婦羅

醋物 帆立貝 檸檬凍

壽司 (7/1-8/15 加二〇〇元可升級鰻魚丼)
煮穴子握壽司二種

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。

納涼懷石 菊

割烹晚間 五〇〇〇元

先付 玉米葛豆腐

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

鮪魚子昆布 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 雲丹馬鈴薯餅揚出汁

燒物 龍膽石斑山椒燒

煮物 合鴨時蔬冷製

揚物 鮑魚天婦羅

止肴 無花果紅酒凍 白胡麻醬

食事 宮城名產鮭魚親子蓋飯 或

鰻魚丼飯 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。

納涼懷石 桐

割烹晚間 四三〇〇元

先付 玉米葛豆腐

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

燒物 龍膽石斑山椒燒

煮物 合鴨時蔬冷製

揚物 鮑魚天婦羅

食事 宮城名產鮭魚親子蓋飯 或

鰻魚丼飯 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。

納涼懷石 牡丹

割烹晚間 三五〇〇元

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

燒物

甘鯛海膽燒

煮物

合鴨時蔬冷製

止肴

無花果紅酒凍 白胡麻醬

食事

宮城名產鮭魚親子蓋飯 或

鰻魚丼飯 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。

納涼懷石

九曜 **蔬食**

割烹・包廂 午間&晚間

三八〇〇元

先付 玉米葛豆腐

前菜

芙蓉盛合

竹筍鳴門揚

蓮根百香果漬

一口昆布卷

金絲瓜紫蘇和

無花果紅酒凍白胡麻醬

椀物

大根餅揚 磯邊湯

向付

蔬菜壽司三種

燒物

山鰻蒲燒〈大和芋〉

煮物

米茄子與湯葉時雨煮

揚物

無花果岡部揚

食事

白石溫麵佐時蔬油豆皮湯 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。