



貞山

鐵板燒午間 四二〇〇元



前菜 蟹味噌豆腐

沙拉 薄切黑鯛 青紫蘇風味

魚介 甘鯛 雲丹醬

煮物 玉米饅頭 蟹肉餡

和牛 仙台牛 附季節時蔬
變更菲力(另加六〇〇元)

食事 鰻魚燒飯
仙台味噌椀 香物

(7/1-8/15 加二〇〇元可升級鰻魚丼)

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。

阿武隈

鐵板燒午間 三五〇〇元

前菜 蟹味噌豆腐

沙拉 薄切黑鯛 青紫蘇風味

魚介 甘鯛 雲丹醬

煮物 玉米饅頭 蟹肉餡

和牛 日本國產和牛 附季節時蔬

變更菲力(另加四〇〇元)

食事 鰻魚燒飯

仙台味噌椀 香物

(7/1-8/15 加二〇〇元可升級鰻魚丼)

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。



北上

鐵板燒午間 三二〇〇元

前菜 蟹味噌豆腐

沙拉 薄切黑鯛 青紫蘇風味

魚介 甘鯛 雲丹醬

煮物 玉米饅頭 蟹肉餡

和牛 日本和牛骰子牛排 附季節時蔬


食事 鰻魚燒飯

仙台味噌椀 香物

(7/1-8/15 加二〇〇元可升級鰻魚丼)

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。

鳴瀨

鐵板燒午間 三二〇〇元

前菜 蟹味噌豆腐

沙拉 薄切黑鯛 青紫蘇風味

魚介 甘鯛 雲丹醬

煮物 玉米饅頭 蟹肉餡

海鮮 伊勢龍蝦 青森黑大蒜醬 或
嫩煎活鮑魚 青森黑大蒜醬

海鮮二選一

食事 鰻魚燒飯 仙台味噌椀 香物

(7/1-8/15 加二〇〇元可升級鰻魚丼)

甘味 應季甜點

日本料理 はや瀨

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。

定禪寺

鐵板燒晚間 五六〇〇元

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

御凌 和牛肉丸與馬鈴薯餅 蘿蔔泥醬

海鮮 伊勢龍蝦 青森黑大蒜醬 或

嫩煎活鮑魚 青森黑大蒜醬

海鮮二選一

和牛 仙台牛 附季節時蔬

變更菲力(另加六〇〇元)

食事 鰻魚燒飯

仙台味噌椀 香物

(7/1-8/15 加二〇〇元可升級鰻魚丼)

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。

宮城野

鐵板燒晚間 五一〇〇元

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

海鮮 伊勢龍蝦 青森黑大蒜醬 或

嫩煎活鮑魚 青森黑大蒜醬

海鮮二選一

和牛 仙台牛 附季節時蔬

變更菲力(另加六〇〇元)

食事 鰻魚燒飯

仙台味噌椀 香物

(7/1-8/15 加二〇〇元可升級鰻魚丼)

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。

広瀬

鐵板燒晚間 四八〇〇元

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

御凌 和牛肉丸與馬鈴薯餅 蘿蔔泥醬

海鮮 伊勢龍蝦 青森黑大蒜醬 或

嫩煎活鮑魚 青森黑大蒜醬

海鮮二選一

和牛 日本國產和牛 附季節時蔬

變更 菲力(另加四〇〇元)

食事 鰻魚燒飯

仙台味噌椀 香物

(7/1-8/15 加二〇〇元可升級鰻魚丼)

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。

新寺

鐵板燒晚間 四三〇〇元

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

海鮮 伊勢龍蝦 青森黑大蒜醬 或

嫩煎活鮑魚 青森黑大蒜醬

海鮮二選一

和牛 日本國產和牛 附季節時蔬

變更 菲力(另加四〇〇元)

食事 鰻魚燒飯


仙台味噌椀 香物

(7/1-8/15 加二〇〇元可升級鰻魚丼)

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。



青葉

鐵板燒晚間 三八〇〇元

先付 玉米葛豆腐

椀物 素麵南瓜海老葛煮

海鮮 伊勢龍蝦 青森黑大蒜醬 或

嫩煎活鮑魚 青森黑大蒜醬

海鮮二選一

和牛 日本國產和牛 附季節時蔬

變更菲力(另加四〇〇元)


食事 鰻魚燒飯

仙台味噌椀 香物

(7/1-8/15 加二〇〇元可升級鰻魚丼)

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。

晚翠

鐵板燒晚間 四三〇〇元

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

御凌 燒鱧魚與馬鈴薯餅 蘿蔔泥醬

海鮮 伊勢龍蝦 青森黑大蒜醬 或

嫩煎活鮑魚 青森黑大蒜醬

海鮮二選一

海鮮 龍膽石斑魚 雲丹醬

食事 鰻魚燒飯 仙台味噌椀 香物

(7/1-8/15 加二〇〇元可升級鰻魚丼)

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。