

Dinner
夕食

七時雨

和食と郷土料理

七時雨

NANASHIGURE

夕食時のお席はご予約ください

Requireid to book a dinner seat in advance.
晚餐座位，請預約。

内線53

夕食 平日 17:30-21:30 [LO 21:00]

土曜・12/30-1/2. 10

17:00-21:30 [LO 21:00]

※宿泊状況により臨時クローズする場合がございますので、フロントにてお問い合わせください。

In case of temporary closure, please contact to reception.

ホテル安比グランド 本館 2F

※12/30-1/3の期間、年末年始スペシャルメニューとなり、特別メニュー・価格での御提供となります。詳しくは、各店舗にお問い合わせ下さい。

三陸海岸と奥羽山脈のそれぞれが育む旬の食材をふんだんに使い、
一品料理から会席膳まで吟味を重ねた季節の味をご提供いたします。



Pick Up Course

いわて安比牛のしゃぶしゃぶコース

Iwate Beef Sirloin for Shabu-Shabu

¥9,680

高品質で安心・安全な「いわて牛」をメインに、四季折々の山海の幸を織り交ぜたコース料理です。いわて牛の肉の旨味をお楽しみください。

★★★★★
七時雨で味わう
とっておきのいわて




いわてだからこそ、豊かな食材と多彩な食文化。大自然と伝統が育んだ「いわて牛」。世界三大漁場の三陸海岸から新鮮な海の幸。日本一の生産量を誇る雑穀。さらに食に欠かせない南部杜氏仕込みの「酒」も名物。その食材を大切にし、素材を活かした料理の提供を心がけております。
七時雨料理長 長栄政志



いわて安比牛すき焼きコース

¥9,680

Iwate APPI Beef Sukiyaki Course



うな重

¥5,808

Eel Rice Box

※調理の工程上30分~40分程度、お時間を頂きます。



魚介陶板焼きセット

¥6,655

Seafood Hot Plate Course

Grand Menu

■ すき焼き

前沢牛すき焼きコース ¥13,310

Maesawa Beef Sukiyaki Course
先付、前菜、造り、前沢牛すき焼き、蒸物、本日の一品
食事、水菓子付

いわて短角牛すき焼きコース ¥10,890

Iwate Tankaku (Shorthorn) Beef Sukiyaki Course
先付、前菜、造り、いわて短角牛すき焼き、蒸物、
本日の一品、食事、水菓子付

いわて安比牛すき焼きコース ¥9,680

Iwate APPI Beef Sukiyaki Course
先付、前菜、造り、いわて安比牛すき焼き、蒸物、
本日の一品、食事、水菓子付

ザク(野菜・焼き豆腐・白滝・麩) ¥605

Side Foods (Vegetable, Grilled Tofu, Shirataki, Wheat Gluten)

割り下 ¥242

Sukiyaki Stock

豊洋卵(生卵) ¥121

Raw Egg

■ しゃぶしゃぶ

前沢牛しゃぶしゃぶコース ¥13,310

Maesawa Beef Shabu-Shabu Course
先付、前菜、造り、前沢牛しゃぶしゃぶ、蒸物、
本日の一品、食事、水菓子付

いわて短角牛しゃぶしゃぶコース ¥10,890

Iwate Tankaku (Shorthorn) Beef Shabu-Shabu Course
先付、前菜、造り、いわて短角牛しゃぶしゃぶ、蒸物、
本日の一品、食事、水菓子付

いわて安比牛しゃぶしゃぶコース ¥9,680

Iwate APPI Beef Shabu-Shabu Course
先付、前菜、造り、いわて安比牛しゃぶしゃぶ、蒸物、
本日の一品、食事、水菓子付

ザク(野菜・葛きり・豆腐) ¥605

Side Foods (Vegetable, Kuzukiri, Tofu)

ポン酢・ごまだれ ¥242

Ponzu, Sesame Sauce

薬味(紅葉おろし・ねぎ) ¥121

Toppings (Grated Daikon & Chili, Green Onion)

■ その他

いわて県産牛の陶板焼きセット ¥7,018

Iwate Beef Hot Plate Course
先付、前菜、造り、陶板焼き、蒸物、本日の一品、食
事、水菓子付

魚介陶板焼きセット ¥6,655

Seafood Hot Plate Course
先付、前菜、造り、陶板焼き、蒸物、本日の一品、食
事、水菓子付

きりたんぼ鍋セット ¥6,050

Kiritanpo (chewy rice cake) Hot Pot Course
先付、前菜、造り、きりたんぼ鍋、蒸物、本日の一品、
食事、水菓子付

ヒレカツ膳 ¥4,235

Pork Fillet Cutlet Set
ヒレカツ、御飯、香の物、汁物、水菓子付

うな重 ¥5,808

Una-juu (Eel Rice Box)
うな重、肝吸い、香の物

お子様セット ¥2,420

Kid's Set Meal
ハンバーグ、鳥の唐揚げ、海老フライ、茶碗蒸し、牛小井
汁物、水菓子付

魚介の和風カルパッチョサラダ ¥1,815

Japanese-Style carpaccio salad of seafood

特製そばコロツケ サラダ添え(2個) ¥968

Buckwheat Croquette

めかぶ酢 ¥726

Vinegrated Mekabu(Root of the Wakame Seaweed)

刺身盛り合わせ(2人前~) ¥3,630

Assorted Sashimi

ふぐの唐揚げ ¥1,815

Deep-Fried Globefish

ぬるぬる山かけ ¥968

Mixed Slimy Food

安比プライムポーク®のとんかつ ¥1,694

サラダ添え
Crispy APPI Prime Pork® Cutlet with Salad

安比プライムポーク®の味噌漬焼き ¥1,452

Grilled APPI Prime Pork® with miso sauce

いわて県産鶏の唐揚げ サラダ添え ¥1,210

Deep - Fried Local Saisaidori Chicken with Salad

ざる豆腐三種盛り合わせ ¥1,331

Trio of tofu

湯葉刺し ¥847

Tofu Skin

いわて県産和牛のステーキ丼 ¥4,598

IWATE Beef Steak and Vegetables on Rice Bowl
小鉢、香の物、味噌汁

海鮮丼 ¥4,598

Sashimi on Rice Bowl
小鉢、香の物、味噌汁

安比プライムポーク®のカツ丼 ¥2,541

Deep - Fried APPI Prime Pork® on Rice Bowl
小鉢、香の物、味噌汁

すっぽん雑炊 香の物付き ¥3,025

Suppon(Soft-shelled Turtle) Rice Porridge, Pickles

蕎麦セット ¥3,630

Soba Noodles Set
蕎麦(温又は冷)、刺身、天麩羅、香の物、いくら小井

稲庭うどんセット ¥3,630

Udon(wheat-flour) Noodles Set
うどん(温又は冷)、刺身、天麩羅、香の物、いくら小井

鮭茶漬け 香の物付き ¥968

Salmon and Rice with Broth

明太茶漬け 香の物付き ¥968

Cod Roe and Rice with Broth, pickles