

ランチコース

Lunch

風弦(ふうげん)

Teppan course 'Fugen'

¥5,500

本日の先付け

Chef's inspiration amuse bouche

春野菜のサラダ 淡路島産新玉ねぎのクーリのドレッシング
Spring vegetable salad with Awajishima onion coulis & grapefruit dressing

厳選和牛サーロイン100g 又は 和牛フィレ80g

Chef's selected wagyu sirloin 100g or filet 80g

Or

北海道産 たらば蟹と帆立貝

Hokkaido king crab and scallop

3種の焼き野菜

Served with 3 kinds of selected vegetables

ご飯 'たかたのゆめ'、赤出汁、香の物
(追加715円にてガーリックライスへの変更可)

'Takata no yume' rice

(or signature garlic fried rice with supplement of ¥715),

red miso soup, Japanese pickles

日向夏のソルベ

Hyuganatsu orange sorbet

コーヒー または 紅茶

Coffee or tea

食物アレルギー等、お体に合わない食材がございましたら、
ご注文の際にお申し付けくださいますようお願いいたします。

When placing your order, please inform us of any allergies or special dietary
requirements that we should be aware of when preparing your menu.

表示料金は消費税込みとなり、15%のサービス料を別途申し受けます。

Prices are inclusive of tax and subject to 15% service charge.

ランチコース
Lunch

風奏(ふうか)
Teppan course 'Fuka'

¥9,350

富山県産白海老と菜の花のふんわり焼き 青海苔ソース
White shrimp and colza blossom omelette with seaweed sauce

春野菜のサラダ 淡路島産新玉葱のクーリ グレープフルーツのドレッシング
Spring vegetable salad with Awajishima onion coulis & grapefruit dressing

厳選和牛サーロイン120g又は和牛フィレ100g
季節真っ盛りの焼き野菜
Chef's selected wagyu sirloin 120g or fillet 100g
with sautéed selected vegetables

ご飯 'たかたのゆめ'、赤出汁、香の物
(追加715円にてガーリックライスへの変更可)
'Takata no yume' rice
(or signature garlic fried rice with supplement of ¥715),
red miso soup, Japanese pickles

お好きなデザートをお選びください。
Please select one dessert

日向夏のソルベ
Hyuganatsu orange sorbet

Or

SAKURA 「咲」
Sakura ice cream & meringue

コーヒー または 紅茶
Coffee or tea

食物アレルギー等、お体に合わない食材がございましたら、
ご注文の際にお申し付けくださいますようお願いいたします。
When placing your order, please inform us of any allergies or special dietary
requirements that we should be aware of when preparing your menu.
表示料金は消費税込みとなり、15%のサービス料を別途申し受けます。
Prices are inclusive of tax and subject to 15% service charge.

ランチコース

Lunch

薫風(くんふう)

Teppan course 'Kunpu'

¥11,000

富山県産白海老と菜の花のふんわり焼き 青海苔ソース
White shrimp and colza blossom omelette with seaweed sauce

桜鱒のポアレ ふきのとう味噌
Seared cherry salmon with fukinoto & miso sauce

春野菜のサラダ 淡路島産新玉葱のクーリ グレープフルーツのドレッシング
Spring vegetable salad with Awajishima onion coulis with grapefruit dressing

厳選和牛サーロイン120g又は和牛フィレ100g
季節真っ盛りの焼き野菜
Chef's selected wagyu sirloin 120g or filet 100g
with sautéed selected vegetables

ご飯 'たかたのゆめ'、赤出汁、香の物
(追加715円にてガーリックライスへの変更可)
'Takata no yume' rice
(or signature garlic fried rice with supplement of ¥715),
red miso soup, Japanese pickles

好きなデザートをお選びください。
Please select one dessert

日向夏のソルベ
Hyuganatsu orange sorbet

Or

SAKURA 「咲」
Sakura ice cream & meringue

コーヒー または 紅茶
Coffee or tea

食物アレルギー等、お体に合わない食材がございましたら、
ご注文の際にお申し付けくださいますようお願いいたします。
When placing your order, please inform us of any allergies or special dietary
requirements that we should be aware of when preparing your menu.
表示料金は消費税込みとなり、15%のサービス料を別途申し受けます。
Prices are inclusive of tax and subject to 15% service charge.

アラカルト

A la carte

黒毛和牛サーロイン (120g) Kuroge wagyu sirloin (120g)	¥11,000
黒毛和牛フィレ (100g) Kuroge wagyu filet (100g)	11,000
黒毛和牛シャトーブリアン (100g) Kuroge wagyu Chateaubriand (100g)	14,300
フォアグラ焼 (50g) Foie gras (50g)	6,600
函館直送蝦夷鮑 (150g) Hokkaido abalone (150g)	9,900
活伊勢海老 1尾 (450g) Ise spiny lobster (450g) (whole)	18,700
活伊勢海老 1/2 Ise spiny lobster (half size)	9,900
車海老 (50g) Prawns (50g)	2,750
帆立貝 (2個) Scallops (two)	3,300
旬の焼き野菜 3種 Seasonal vegetables (3 kinds)	2,200
旬の焼き野菜 5種 Seasonal vegetables (5 kinds)	3,300
季節のサラダ Seasonal salad	2,200
ガーリックライス (赤出汁、香の物付) Garlic rice with red miso soup and Japanese pickles	1,815
ご飯 (赤出汁、香の物付) Rice with red miso soup and Japanese pickles	1,100
ガーリックチップ Garlic chips	550

食物アレルギー等、お体に合わない食材がございましたら、
ご注文の際にお申し付けくださいますようお願いいたします。

When placing your order, please inform us of any allergies or special dietary requirements that we should be aware of when preparing your menu.

表示料金は消費税込みとなり、15%のサービス料を別途申し受けます。

Prices are inclusive of tax and subject to 15 % service charge.

デザート

Dessert

日向夏のソルベ Hyuganatsu orange sorbet	¥1,650
-------------------------------------	--------

SAKURA 「咲」 Sakura ice cream & meringue	1,650
---	-------

コーヒー

Coffee

コーヒー (ホットまたはアイス) ¥1,650 Coffee (Hot or iced)	マキアート ¥1,540 Macchiato
---	---------------------------

ロングブラック 1,650 Long black	カフェラテ 1,540 Caffe latte
-----------------------------	----------------------------

エスプレッソ 1,430 Espresso	デカフェコーヒー 1,430 Decaffeinated coffee
--------------------------	--

カプチーノ 1,540 Cappuccino

ストリングスオリジナル紅茶セレクション

The Strings Tea selection

ロイヤル ダージリン ¥1,650 Royal Darjeeling	カモミール ¥1,430 Chamomile
---------------------------------------	---------------------------

アールグレイ クラシック 1,430 Earl Grey Classic	ペパーミント 1,430 Peppermint
---	----------------------------

アッサム 1,430 Assam	煎茶川根 1,430 Sencha Kawane
---------------------	-----------------------------

「おちゃらか」オリジナルフレーバーティー セレクション

Ocharaka original Japanese blend tea selection

巨峰 ¥1,650 Kyoho grape	ライチ ¥1,650 Lychee
--------------------------	----------------------

ラ・フランス 1,650 La France - Pear	茎ほうじ茶 1,650 Kuki Houjicha
----------------------------------	------------------------------

よもぎ 1,650 Yomogi	うれしの蒸し緑茶 1,650 Ureshino mushiseicha
---------------------	--

食物アレルギー等、お体に合わない食材がございましたら、
ご注文の際にお申し付けくださいますようお願いいたします。

When placing your order, please inform us of any allergies or special dietary requirements that we should be aware of when preparing your menu.

表示料金は消費税込みとなり、15%のサービス料を別途申し受けます。

Prices are inclusive of tax and subject to 15 % service charge.

