

ディナーコース  
Dinner

風琴(ふうきん)  
Teppan course 'Fukin'

¥13,200

本日の先付け  
Chef's inspiration amuse bouche

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 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' 又は ガーリックライス  
赤出汁、香の物  
'Takata no yume' rice or signature garlic fried rice  
with 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.

## ディナーコース

### Dinner

#### 風詩(かぜうた)

Teppan course 'Kazeuta'

¥16,500

本日の先付け

Chef's inspiration amuse bouche

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' 又は ガーリックライス

赤出汁、香の物

'Takata no yume' rice or signature garlic fried rice

with 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.

ディナーコース  
Dinner

風音(かざね)  
Teppan course 'Kazane'

¥22,000

本日の先付け  
Chef's inspiration amuse bouche

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

函館直送活け蝦夷アワビ 又は 活け伊勢海老  
Hokkaido abalone or Ise spiny lobster

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' 又は ガーリックライス  
赤出汁、香の物  
'Takata no yume' rice or signature garlic fried rice  
with 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	¥1,650
Hyuganatsu orange sorbet	

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

## コーヒー

### Coffee

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

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

エスプレッソ	1,430	デカフェコーヒー	1,430
Espresso		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	カモミール	¥1,430
Royal Darjeeling		Chamomile	

アールグレイ クラシック	1,300	ペパーミント	1,430
Earl Grey Classic		Peppermint	

アッサム	1,430	煎茶川根	1,430
Assam		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	ライチ	¥1,650
Kyoho grape		Lychee	

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

よもぎ	1,650	うれしの蒸し緑茶	1,650
Yomogi		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.

風音  
KAZANE  
TEPPANYAKI