

楓音(かのん)
Teppan course 'Kanon'

¥8,690

本日の先付け
Chef's inspiration amuse bouche

北海道産タラバガニと松茸の酒蒸焼き
Seared Hokkaido king crab with grilled matsutake

秋の野菜サラダ 春菊クーリ、柿と柚子のドレッシング
Autumn vegetable salad with crown daisy coulis, persimmon & yuzu dressing

厳選和牛シャトーブリアン50gと和牛サーロイン50gの食べ比べ
季節真っ盛りの焼き野菜
Chef's selected wagyu Chateaubriand 50g & sirloin 50g
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

洋梨のソルベ 赤ワインのスパイスゼリー
Pear sorbet with spiced red wine jelly

Or

パブロバモンブラン カシスソルベ ラム酒のカスタードソース
Meringue Mont Blanc & cassis sorbet with rum custard sauce

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

風琴(ふうきん)

Teppan course 'Fukin'

¥13,200

本日の先付け

Chef's inspiration amuse bouche

厚切り牛タンの朴葉味噌焼き

Seared beef tongue with miso & hoba leaf

秋の野菜サラダ 春菊クーリ、柿と柚子のドレッシング

Autumn vegetable salad with crown daisy coulis, persimmon & yuzu 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

洋梨のソルベ 赤ワインのスパイスゼリー

Pear sorbet with spiced red wine jelly

Or

パブロバモンブラン カシスソルベ ラム酒のカスタードソース

Meringue Mont Blanc & cassis sorbet with rum custard sauce

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

厚切り牛タンの朴葉味噌焼き
Seared beef tongue with miso & hoba leaf

甘鯛の鱗焼きと焼き松茸
Seared crispy tile fish with grilled matsutake

秋の野菜サラダ 春菊クーリ、柿と柚子のドレッシング
Autumn vegetable salad with crown daisy coulis, persimmon & yuzu 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

洋梨のソルベ 赤ワインのスパイスゼリー
Pear sorbet with spiced red wine jelly

Or

パブロバモンブラン カシスソルベ ラム酒のカスタードソース
Meringue Mont Blanc & cassis sorbet with rum custard sauce

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

厚切り牛タンの朴葉味噌焼き

Seared beef tongue with miso & hoba leaf

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

秋の野菜サラダ 春菊クーリ、柿と柚子のドレッシング

Autumn vegetable salad with crown daisy coulis, persimmon & yuzu 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

洋梨のソルベ 赤ワインのスパイスゼリー

Pear sorbet with spiced red wine jelly

Or

パブロバモンブラン カシスソルベ ラム酒のカスタードソース

Meringue Mont Blanc & cassis sorbet with rum custard sauce

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

洋梨のソルベ 赤ワインのスパイスゼリー ¥1,650
Pear sorbet with spiced red wine jelly

パブロバモンブラン カシスソルベ ラム酒のカスタードソース 1,650
Meringue Mont Blanc & cassis sorbet with rum custard sauce

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 Caffè 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 1,430 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