

ディナーコース
Dinner

風琴(ふうきん)
Teppan course "Fukin"

¥12,000

本日の鮮魚 お造り
Chef's market sashimi

ホタルイカと菜の花のふんわり焼き 青海苔ソース
Firefly squid and colza blossom omelette with aonori seaweed sauce

季節のサラダ 新牛蒡のクーリとブラッドオレンジのドレッシング
Cooked & raw vegetable salad with spring burdock puree and blood orange 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3種
Chef's selected wagyu sirloin 120g or filet 100g
with sautéed 3kinds of selected spring vegetables

ガーリックライス または ご飯“たかたのゆめ”、赤出汁、香の物
Signature garlic fried rice or "Takata no yume" rice,
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

SAKURA「咲」
SAKURA「SAKU」

甘酒のプリンと日向夏 カリカリ湯葉
Sweet sake pudding with 'hyuganatsu' orange & crispy tofu skin

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.

表記料金には消費税とサービス料を別途申し受けます。
Prices are subject to tax and service charge.

ディナーコース
Dinner

風詩(かぜうた)
Teppan course "Kazeuta"

¥15,000

本日の鮮魚 お造り
Chef's market sashimi

ホタルイカと菜の花のふんわり焼き 青海苔ソース
Firefly squid and colza blossom omelette with aonori seaweed sauce

桜鯛と筍 玉露蒸し焼き 桜花塩
Gyokuro green tea flavored steamed Sakura seabream with Sakura salt

季節のサラダ 新牛蒡のクーリとブラッドオレンジのドレッシング
Cooked & raw vegetable salad with spring burdock puree and blood orange 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3種
Chef's selected wagyu sirloin 120g or filet 100g
with 3kinds of sautéed selected spring vegetables

ガーリックライス または ご飯 "たかたのゆめ"、赤出汁、香の物
Signature garlic fried rice or "Takata no yume" rice,
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

SAKURA 「咲」
SAKURA 「SAKU」

甘酒のプリンと日向夏 カリカリ湯葉
Sweet sake pudding with 'hyuganatsu' orange & crispy tofu skin

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.

表記料金には消費税とサービス料を別途申し受けます。
Prices are subject to tax and service charge.

ディナーコース
Dinner

風音(かざね)
Teppan course "Kazane"

¥20,000

本日の鮮魚 お造り
Chef's market sashimi

ホタルイカと菜の花のふんわり焼き 青海苔ソース
Firefly squid and colza blossom pancake with aonori seaweed sauce

伊勢海老1/2 または 活鮑 鉄板焼き
Ise spiny lobster (half size) or abalone 150g

季節のサラダ 新牛蒡のクーリとブラッドオレンジのドレッシング
Cooked & raw vegetable salad with spring burdock puree and blood orange 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3種
Chef's selected wagyu sirloin 120g or filet 100g
with sautéed 3kinds of selected spring vegetables

ガーリックライス または ご飯 "たかたのゆめ"、赤出汁、香の物
Signature garlic fried rice or "Takata no yume" rice,
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

SAKURA 「咲」
SAKURA 「SAKU」

甘酒のプリンと日向夏 カリカリ湯葉
Sweet sake pudding with 'hyuganatsu' orange & crispy tofu skin

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.

表記料金には消費税とサービス料を別途申し受けます。
Prices are subject to tax and service charge.

アラカルト

A la carte

黒毛和牛サーロイン (120g) Kuroge wagyu sirloin (120g)	¥10,000
黒毛和牛フィレ (100g) Kuroge wagyu filet (100g)	10,000
黒毛和牛シャトーブリアン (100g) Kuroge wagyu Chateaubriand (100g)	13,000
フォアグラ焼 (50g) Foie gras (50g)	6,000
車海老 (50g) Prawns (50g)	2,500 ~ 時価 Market Price
活鮑 (150g) Abalone (150g)	9,000 ~ 時価 Market Price
活伊勢海老 1尾 (450g) Ise spiny lobster (450g) (whole)	14,000 ~ 時価 Market Price
活伊勢海老 1/2 Ise spiny lobster (half size)	7,000 ~ 時価 Market Price
帆立貝 (2個) Scallops (two)	3,000 ~ 時価 Market Price
本日の海鮮 Daily market seafood	3,000 ~ 時価 Market Price
旬の焼野菜 3種 Seasonal vegetables (3 kinds)	1,800
旬の焼野菜 5種 Seasonal vegetables (5 kinds)	2,800
季節のサラダ Seasonal salad	1,500
ガーリックライス (赤出汁、香の物付) Garlic rice with red miso soup and Japanese pickles	1,650
ご飯 (赤出汁、香の物付) Rice with red miso soup and Japanese pickles	1,000
ガーリックチップ Garlic chips	500

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.

表記料金には消費税とサービス料を別途申し受けます。

Prices are subject to tax and service charge.

デザート

Dessert

SAKURA 「咲」 SAKURA 「SAKU」	¥1,500
甘酒のプリンと日向夏 カリカリ湯葉 Sweet sake pudding with 'hyuganatsu' orange & crispy tofu skin	1,500

コーヒー

Coffee

コーヒー (ホットまたはアイス) Coffee (Hot or iced)	¥1,500	マキアート Macchiato	¥1,400
ロングブラック Long black	1,500	カフェラテ Caffe latte	1,400
エスプレッソ Espresso	1,300	デカフェコーヒー Decaffeinated coffee	1,300
カプチーノ Cappuccino	1,400		

TWG ティーセレクション TWG tea selection

ロイヤル ダージリン Royal Darjeeling	¥1,500	カモミール Chamomile	¥1,300
アールグレイ クラシック Earl Grey Classic	1,300	ペパーミント Peppermint	1,300
アッサム Assam	1,300	煎茶川根 Sencha Kawane	1,300

「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 Kyoho grape	¥1,500	ライチ Lychee	¥1,500
ラ・フランス La France - Pear	1,500	茎ほうじ茶 Kuki Houjicha	1,500
よもぎ Yomogi	1,500	うれしの蒸し緑茶 Ureshino mushiseicha	1,500

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.

表記料金には消費税とサービス料を別途申し受けます。

Prices are subject to tax and service charge.