

ディナーコース

Dinner

萌音(もね)

Teppan course 'Mone'

- ※ 4/14(木)～6/18(土)の期間の販売させていただきます。
※ Available between the 14th of April - 18th of June.
※ 2名様より承ります。
※ Available from 2 people.

¥24,200

本鮪とホワイトアスパラガスの炙り 削り酪佳(らくか)を添えて
Seared honmaguro & white asparagus with shredded 'Rakuka' cheese

ホワイトアスパラガスの天麩羅 きまぐれブルーのチーズソース
White asparagus Tempura with Kimagure blue cheese sauce

桜鱒とホワイトアスパラガスの蒸し焼き スカモルツァチーズをのせて
Steamed Sakura trout & asparagus with scarmorze cheese

ホワイトアスパラガスとリコッタチーズのサラダ
White asparagus & ricotta cheese salad

厳選和牛サーロイン120g 又は 和牛フィレ100g
極太ホワイトアスパラガスのバターローストと つやこフロマージュ
Chef's selected wagyu sirloin 120g or fillet 100g
with butter white asparagus & Tsuyako fromage

ご飯 '里山のつぶ' 又は ガーリックライス
赤出汁、香の物
'Satoyama no tsubu' rice or signature garlic fried rice
with red miso soup, Japanese pickles

アスパラガスのパンナコッタ 柚子ソルベ
Asparagus panna cotta with yuzu 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.

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

江戸前穴子の白焼き ブーランジェール風
Seared conger eel 'A la boulangère'

初夏野菜のサラダ ズッキーニのクーリ
パッションフルーツのドレッシング
Early summer vegetable salad with passionfruit dressing & zucchini coulis

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

ご飯 '里山のつぶ' 又は ガーリックライス
赤出汁、香の物
'Satoyama no tsubu' 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

梅のシャーベット
Ume plum sorbet

or

ピーチメルバ
Peach Melba

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

江戸前穴子の白焼き ブーランジェール風

Seared conger eel 'A la boulangère'

香川県産マゴチとイチジクのステー 新生姜の香り

Sautéed flathead fish with fresh fig, new ginger harmony

初夏野菜のサラダ ズッキーニのクーリ

パッションフルーツのドレッシング

Early summer vegetable salad with passionfruit dressing & zucchini coulis

厳選和牛サーロイン120g又は和牛フィレ100g

季節の焼き野菜

Chef's selected wagyu sirloin 120g or filet 100g

with sautéed selected vegetables

ご飯 '里山のつぶ' 又は ガーリックライス

赤出汁、香の物

'Satoyama no tsubu' 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

梅のシャーベット

Ume plum sorbet

or

ピーチメルバ

Peach Melba

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

江戸前穴子の白焼き ブーランジェール風
Seared conger eel 'A la boulangère'

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

初夏野菜のサラダ ズッキーニのクーリ
パッションフルーツのドレッシング
Early summer vegetable salad with passionfruit dressing & zucchini coulis

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

ご飯 '里山のつぶ' 又は ガーリックライス
赤出汁、香の物
'Satoyama no tsubu' 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

梅のシャーベット
Ume plum sorbet

or

ピーチメルバ
Peach Melba

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)	¥12,100
黒毛和牛フィレ (100g) Kuroge wagyu filet (100g)	12,100
黒毛和牛シャトーブリアン (100g) Kuroge wagyu Chateaubriand (100g)	16,500
フォアグラ焼 (50g) Foie gras (50g)	6,600
函館直送蝦夷鮑 (150g) Hokkaido abalone (150g)	11,000
活伊勢海老 1尾 (450g) Ise spiny lobster (450g) (whole)	21,450
活伊勢海老 1/2 Ise spiny lobster (half size)	11,000
車海老 (50g) Prawns (50g)	3,520
帆立貝 (2個) Scallops (two)	4,400
本日の海鮮 Catch of the day	4,400
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

梅のシャーベット Ume plum sorbet	¥1,650
ピーチメルバ Peach Melba	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 Macchiato	¥1,540
ロングブラック Long black	カフェラテ Caffe latte	1,540
エスプレッソ Espresso	デカフェコーヒー Decaffeinated coffee	1,430
カプチーノ Cappuccino		1,540

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 Royal Darjeeling	¥1,650	カモミール Chamomile	¥1,430
アールグレイ クラシック Earl Grey Classic	1,430	ペパーミント Peppermint	1,430
アッサム Assam	1,430	煎茶川根 Sencha Kawane	1,430

「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	¥1,650	ライチ Lychee	¥1,650
ラ・フランス La France - Pear	1,650	茎ほうじ茶 Kuki Houjicha	1,650
よもぎ Yomogi	1,650	うれしの蒸し緑茶 Ureshino mushiseicha	1,650

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