

ディナーコース  
Dinner

風琴(ふうきん)  
Teppan course 'Fukin'

¥12,000

本日の先付け  
Chef's inspiration amuse bouche

自家製あん肝入り出汁巻き玉子と冬トリュフ  
Homemade Japanese omelette with Monkfish liver with black truffle shavings

冬野菜のサラダ 春菊クーリ ザクロと柚子のドレッシング  
Winter vegetable salad 'shungiku' leaf puree with pomegranate & 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

洋梨ソルベ  
Pear sorbet

Or

紅玉リンゴのタルトタタン  
Tarte Tatin

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

本日の先付け

Chef's inspiration amuse bouche

自家製あん肝入り出汁巻き玉子と冬トリュフ

Homemade Japanese omelette with monkfish liver with black truffle shavings

鉄板焼で表現した九絵(クエ)大根

Long tooth grouper and radish cooked with soy sauce 'Kazane - style'

冬野菜のサラダ 春菊クーリ ザクロと柚子のドレッシング

Winter vegetable salad 'shungiku' leaf puree with pomegranate & 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

洋梨ソルベ

Pear sorbet

Or

紅玉リンゴのタルトタタン

Tarte Tatin

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

本日の先付け  
Chef's inspiration amuse bouche

自家製あん肝入り出汁巻き玉子と冬トリュフ  
Homemade Japanese omelette with Monkfish liver with black truffle shavings

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

冬野菜のサラダ 春菊クーリ ザクロと柚子のドレッシング  
Winter vegetable salad 'shungiku' leaf puree with pomegranate & 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

洋梨ソルベ  
Pear sorbet

Or

紅玉リンゴのタルトタタン  
Tarte Tatin

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
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
車海老 (50g) Prawns (50g)	2,500 ~ 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

洋梨ソルベ Pear sorbet	¥1,500
----------------------	--------

紅玉リンゴのタルトタタン Tarte Tatin	¥1,500
-----------------------------	--------

## コーヒー

### Coffee

コーヒー (ホットまたはアイス) ¥1,500 Coffee (Hot or iced)	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
---------------------	-------

## 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	¥1,500	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.

