ディナーコース
Dinner

※　5/20（土）～ 7/17（月）の期間販売させていただきます。
※　Available between the 20th of May - 17th of July.

美濃焼で味わう鉄板焼コラボレーションディナー
Teppan KAZANE × Minoyaki collaboration course

¥22,000

稚鮎の天婦羅、本鮪中トロ炙り、縞鯵のお造り
Baby Ayu Tempura seared honmaguro Shimaaji sashimi

飛騨牛リブロースと姫筍　鉄板しゃぶしゃぶ
Hida beef rib eye shabushabu & hime bamboo shoot

桜鱒朴葉味噌焼き
Sakura trout with hoba miso

初夏野菜のサラダ
新牛蒡のクーリ 甘夏みかんのドレッシング
Early summer vegetable salad with spring burdock & amanatsu dressing

---

飛騨牛サーロイン 120g　季節の焼き野菜
Hida beef sirloin 120g with sautéed selected vegetables

美濃のお米（ハツシモ）の風音特製ガーリックライス
Mino rice Hatsushimo garlic rice

クレームダンジュ　湯葉とトマトのクーリ　柚子ソルベ
Crémet d'Anjou　Yuba tomato coulis, yuzu sorbet

コーヒー または 紅茶
Coffee or tea

食物アレルギー等、お体にあ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

風響（かぜゆら）
Teppan course ‘Kazeyura’

¥30,800

本日の先付け
Chef’s inspiration amuse bouche

和牛カイノミと雲丹のオープンサンドウィッチ
Open sandwich with “Kainomi” and sea urchin

初夏野菜のサラダ 新牛蒡のクーリ
パッションフルーツのドレッシング
Early summer vegetable salad with passionfruit dressing &
burdock coulis

特選神戸牛サーロイン120g
季節の焼き野菜3種
Kobe beef sirloin 120g with sautéed selected vegetables

ご飯　岐阜県美濃のお米‘ハツシモ’又は
ガーリックライス 赤出汁、香の物
‘Hatsushimo’ 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
Plum sorbet

or

桃のパンナコッタ
Peach panna cotta

コーヒー または 紅茶
Coffee or tea

食物アレルギー等、お体にあ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’

¥15,400

本日の先付け
Chef’s inspiration amuse bouche

和牛カイノミと雲丹のオープンサンドウィッチ
Open sandwich with “Kainomi” and sea urchin

初夏野菜のサラダ 新牛蒡のクーリ
パッションフルーツのドレッシング
Early summer vegetable salad with passionfruit dressing &
burdock coulis

お好きなお肉をお選びください。
Please select one

厳選和牛サーロイン120g　季節の焼き野菜
Chef’s selected wagyu sirloin 120g with sautéed selected vegetables

or

厳選和牛フィレ100g（追加料金 1,650円）季節の焼き野菜
Chef’s selected wagyu filet 100g (¥1,650 supplement)
with sautéed selected vegetables

ご飯　岐阜県美濃のお米‘ハツシモ’又は
ガーリックライス 赤出汁、香の物
‘Hatsushimo’ 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
Plum sorbet

or

桃のパンナコッタ
Peach panna cotta

コーヒー または 紅茶
Coffee or tea

食物アレルギー等、お体にあ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’

¥19,800

本日の先付け
Chef’s inspiration amuse bouche

和牛カイノミと雲丹のオープンサンドウィッチ
Open sandwich with “Kainomi” and sea urchin

真鯛と無花果のソテー　新生姜の香り
Sautéed flathead fish with fresh fig, new ginger harmony

初夏野菜のサラダ 新牛蒡のクーリ
パッションフルーツのドレッシング
Early summer vegetable salad with passionfruit dressing &
burdock coulis

お好きなお肉をお選びください。
Please select one

厳選和牛サーロイン120g　季節の焼き野菜
Chef’s selected wagyu sirloin 120g with sautéed selected vegetables

or

厳選和牛フィレ100g（追加料金 1,650円）季節の焼き野菜
Chef’s selected wagyu filet 100g (¥1,650 supplement)
with sautéed selected vegetables

ご飯　岐阜県美濃のお米‘ハツシモ’又は
ガーリックライス 赤出汁、香の物
‘Hatsushimo’ 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
Plum sorbet

or

桃のパンナコッタ
Peach panna cotta

コーヒー または 紅茶
Coffee or tea

食物アレルギー等、お体にあ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’

¥24,200

本日の先付け
Chef’s inspiration amuse bouche

和牛カイノミと雲丹のオープンサンドウィッチ
Open sandwich with “Kainomi” and sea urchin

活け鮑 又は 活け伊勢海老半身
Abalone or Ise spiny lobster

初夏野菜のサラダ 新牛蒡のクーリ
パッションフルーツのドレッシング
Early summer vegetable salad with passionfruit dressing &
burdock coulis

お好きなお肉をお選びください。
Please select one

厳選和牛サーロイン120g　季節の焼き野菜
Chef’s selected wagyu sirloin 120g with sautéed selected vegetables

or

厳選和牛フィレ100g（追加料金 1,650円）季節の焼き野菜
Chef’s selected wagyu filet 100g (¥1,650 supplement)
with sautéed selected vegetables

ご飯　岐阜県美濃のお米‘ハツシモ’又は
ガーリックライス 赤出汁、香の物
‘Hatsushimo’ 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
Plum sorbet

or

桃のパンナコッタ
Peach panna cotta

コーヒー または 紅茶
Coffee or tea

食物アレルギー等、お体にあ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

特選神戸ビーフサーロイン (120g) Special selection KOBE Beef sirloin (120g)	¥22,000
特選神戸ビーフフィレ (100g) Special selection KOBE Beef filet (100g)	25,300
厳選黒毛和牛サーロイン (120g) Kuroge wagyu sirloin (120g)	12,100
厳選黒毛和牛フィレ (100g) Kuroge wagyu filet (100g)	13,200
厳選黒毛和牛シャトーブリアン (100g) Kuroge wagyu Chateaubriand (100g)	17,600
フォアグラ (50g) Foie gras (50g)	7,700
北海道産タラバ蟹 Taraba king crabs	4,620
活け鮑 (150g) Abalone (150g)	11,000
活伊勢海老 1尾 (450g) Ise spiny lobster (450g) (whole)	24,200
活伊勢海老 1/2 Ise spiny lobster (half size)	13,200
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	1,870
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	880

食物アレルギー等、お体にあ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 Plum sorbet	¥1,650
桃のパンナコッタ Peach panna cotta	1,650

コーヒー
Coffee

コーヒー (ホット または アイス) Coffee (Hot or iced)	¥1,650
ロングブラック Long black	1,650
エスプレッソ Espresso	1,430
カプチーノ Cappuccino	1,540
マキアート Macchiato	¥1,540
カフェラテ Caffe latte	1,540
デカフェコーヒー Decaffeinated coffee	1,430

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
アールグレイ クラシック Earl Grey Classic	1,430
アッサム Assam	1,430
カモミール Chamomile	¥1,430
ペパーミント Peppermint	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・フランス La France - Pear	1,650
よもぎ Yomogi	1,650
ライチ Lychee	¥1,650
茎ほうじ茶 Kuki Houjicha	1,650
うれしの蒸し緑茶 Ureshino mushiseicha	1,650

食物アレルギー等、お体にあ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