

# ディナーコース

Dinner

萌音

Mone

3/16(木)～5/14(日)の期間販売させていただきます。  
Available between 16th of March to 14th of May.

¥22,000

蛍烏賊とツツチーズ 新筍のガレット  
Firefly squid & Tsutsu cheese on bamboo shoot crepe

タラの芽の天麩羅 きまぐれブルーのチーズソース  
Aralia sprout tempura , Kimagure blue cheese sauce

真名鱈とウドの蒸し焼き スカモルツァチーズ  
Steamed butterfish & udo with seared scamorza cheese

山菜と三良坂リコッタチーズのサラダ  
Mountain vegetables & Mirasaka ricotta cheese salad

お好きなお肉をお選びください。  
Please select one

厳選黒毛和牛サーロイン120g  
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  
with butter roasted white asparagus & Tsuyako fromage

or

厳選黒毛和牛フィレ100g (追加料金¥1,650)  
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 filet 100g (¥1,650 supplement)  
with butter roasted white asparagus & Tsuyako fromage

風音特製ガーリックライス 酪佳のチュイルを添えて  
赤出汁 香の物

Signature garlic fried rice & Rakuka cheese chips  
Red miso soup, Japanese pickles

コカブランのパンナコッタ グリーンアスパラガスのコンポートと  
柚子ソルベ  
Koka Blanc cheese panna cotta with green asparagus compote &  
yuzu sorbet

コーヒー または 紅茶  
Coffee or tea

同一グループ、同一オーダーにてお願いいたします。  
※Please order the same course for one group customer.

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せ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)

T Teppan course 'Fukin'

¥15,400

本日の先付け

Chef's inspiration amuse bouche

---

蛍烏賊と新筍のガレット

Seared firefly squid & bamboo shoot crepe

---

春野菜サラダ 菜の花のクーリ

日向夏とハチミツのドレッシング

Spring vegetable salad with colza blossom coulis,  
hyuganatsu citrus & honey dressing

---

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 '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

---

好きなデザートをお選びください。

Please select one dessert

とちあいかのシャーベット

Tochiaika strawberry sorbet

or

デコポンのヴァシュラン

Dekopon citrus Vacherin

---

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'

¥19,800

本日の先付け  
Chef's inspiration amuse bouche

---

蛍烏賊と新筍のガレット  
Seared firefly squid & bamboo shoot crepe

---

真名鱈とウドの蒸し焼き スカモルツァチーズ  
Steamed butterfish & udo with seared scamorza cheese

---

春野菜サラダ 菜の花のクーリ  
日向夏とハチミツのドレッシング  
Spring vegetable salad with colza blossom coulis,  
hyuganatsu citrus & honey dressing

---

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 '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

---

好きなデザートをお選びください。  
Please select one dessert

とちあいかのシャーベット  
Tochiaika strawberry sorbet

or

デコポンのヴァシュラン  
Dekopon citrus Vacherin

---

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'

¥24,200

本日の先付け  
Chef's inspiration amuse bouche

---

蛍烏賊と新筍のガレット  
Seared firefly squid & bamboo shoot crepe

---

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

---

春野菜サラダ 菜の花のクーリ  
日向夏とハチミツのドレッシング  
Spring vegetable salad with colza blossom coulis,  
hyuganatsu citrus & honey dressing

---

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 '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

とちあいかのシャーベット  
Tochiaika strawberry sorbet

or

デコポンのヴァシュラン  
Dekopon citrus Vacherin

---

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

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
特選松坂牛サーロイン(120g) Matsusaka sirloin(120g)	20,900
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

とちあいかのシャーベット ¥1,650  
Tochiaika strawberry sorbet

デコポンのヴァシュラン 1,650  
Dekopon citrus Vacherin

## 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