

期間限定メニュー Limited Time Menu

福を食す 芳しく滋味豊かなふぐ

Fugu meets Teppanyaki

冬の到来とともに恋しくなる「鍋」。鉄板焼「風音」では、今冬、鉄板焼ならではの「焼き鍋」と、表面を香ばしく、中はしっとりトロっとしたくちどけの「白子のムニエル」をお届けいたします。

目の前で練り上げられるドラマチックなパフォーマンス、カウンター越しのゲストにしか味わえないライブ感と高揚感をぜひご堪能ください。

Fugu, or blowfish, is a marine delicacy that has been enjoyed in Japan since ancient times.

Kazane Teppanyaki offers two a la carte menus featuring fugu. Indulge in the playful culinary journey to experience the fugu's lavish taste in teppanyaki style.



トラフグの鍋仕立て 焼てっちり

Soup pot <Tecchiri> of blowfish & vegetables

¥6,600



ゴマフグ白子の鉄板ムニエル

Butter roasted blowfish melt

¥4,400

- ※ 11/3(木)～12/31(土)の期間の販売させていただきます。
- ※ Available between the 3rd of November - 31st of December.
- ※ 12/16(金)～12/25(日)の期間は、販売を停止しております。
- ※ Not available between the 16th of December - 25th of December.

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'

¥15,400

本日の先付け
Chef's inspiration amuse bouche

厚切り牛タンの朴葉味噌焼き
Seared beef tongue with miso & hoba leaf

秋野菜のサラダ 春菊のクーリ
柿と柚子のドレッシング
Autumn vegetable salad with crown daisy coulis,
persimmon & yuzu dressing

厳選和牛サーロイン120g 又は 和牛フィレ100g (追加料金 1,650円)
季節の焼き野菜
Chef's selected wagyu sirloin 120g or 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

マイヤーレモンのソルベ
マンダリンジュレとキンカンコンポート
Meyer lemon sorbet with mandarin jelly & kumquat compote

or

洋梨と和栗のキャラメリゼ
Caramelized pear & chestnut

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

厚切り牛タンの朴葉味噌焼き

Seared beef tongue with miso & hoba leaf

一夜干しキンキと松茸の鉄板焼き

Roasted sun-dried channel rockfish with grilled matsutake

秋野菜のサラダ 春菊のクーリ

柿と柚子のドレッシング

Autumn vegetable salad with crown daisy coulis,
persimmon & yuzu dressing

厳選和牛サーロイン120g 又は 和牛フィレ100g (追加料金 1,650円)
季節の焼き野菜

Chef's selected wagyu sirloin 120g or 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

マイヤーレモンのソルベ

マンダリンジュレとキンカンコンポート

Meyer lemon sorbet with mandarin jelly & kumquat compote

or

洋梨と和栗のキャラメリゼ

Caramelized pear & chestnut

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

厚切り牛タンの朴葉味噌焼き
Seared beef tongue with miso & hoba leaf

活け黒鮑 又は 活け伊勢海老半身
Ezo abalone or Ise spiny lobster

秋野菜のサラダ 春菊のクーリ
柿と柚子のドレッシング
Autumn vegetable salad with crown daisy coulis,
persimmon & yuzu dressing

厳選和牛サーロイン120g 又は 和牛フィレ100g (追加料金 1,650円)
季節の焼き野菜
Chef's selected wagyu sirloin 120g or 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

マイヤーレモンのソルベ
マンダリンジュレとキンカンコンポート
Meyer lemon sorbet with mandarin jelly & kumquat compote

or

洋梨と和栗のキャラメリゼ
Caramelized pear & chestnut

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)	13,200
黒毛和牛シャトーブリアン (100g) Kuroge wagyu Chateaubriand (100g)	17,600
北海道産タラバ蟹 Taraba king crabs	4,620
黒鮑 (150g) Black 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

マイヤーレモンのソルベ マンダリンジュレとキンカンコンポート Meyer lemon sorbet with mandarin jelly & kumquat compote	¥1,650
洋梨と和栗のキャラメリゼ Caramelized pear & chestnut	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