

# ディナーコース

## Dinner

楓音(かのん)

Teppan course 'Kanon'

- ※ 9/1(木)～10/31(月)の期間の販売させていただきます。  
※ Available between the 1st of September - 31st of October.  
※ 2名様より承ります。  
※ Available from 2 people.

¥24,200

本鮪中トロと炙り松茸のお造り  
Seared honmaguro chutoro with matsutake

黒毛和牛リブローズと松茸の焼きしゃぶ  
Wagyu rib eye slices & matsutake 'Yakishabu'

ズワイ蟹と松茸の蒸し焼き 生雲丹醤油バター  
Steamed zuwai crab & matsutake, sea urchin & soy butter sauce

初秋の野菜サラダ 焼き松茸のクーリ  
柿と柚子のドレッシング  
Autumn vegetable salad with grilled matsutake coulis,  
persimmon & yuzu dressing

厳選黒毛和牛フィレ100g(追加料金¥1,100) 又は  
厳選黒毛和牛サーロイン120gの鉄板焼  
鉄板でじっくりローストした松茸を添えて  
Chef's selected kuroge wagyu fillet 100g (¥1,100 supplement)  
or sirloin 120g with sautéed matsutake

風音特製 松茸入りガーリックライス 赤出汁、香の物  
Signature garlic fried rice with matsutake, red miso soup, Japanese pickles

洋梨と和栗のキャラメリゼ 洋梨のソルベ  
Caramelized pear & chestnut, pear 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

---

本鮪レア焼きと三ツ星キャビアのパンコントマテ  
Seared tuna with three-star caviar 'Pan con tomate'

---

初秋の野菜サラダ 焼き茄子のクーリ  
柿と柚子のドレッシング  
Autumn vegetable salad with grilled eggplant 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 1,100円)  
季節の焼き野菜  
Chef's selected wagyu sirloin 120g or filet 100g (¥1,100 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

巨峰ソルベ  
Kyoho grape sorbet

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)

T Teppan course 'Kazeuta'

¥16,500

本日の先付け

Chef's inspiration amuse bouche

---

本鮪レア焼きと三ツ星キャビアのパンコントマテ

Seared tuna with three-star caviar 'Pan con tomate'

---

ズワイ蟹と松茸の蒸し焼き 生雲丹醤油バター

Steamed zuwai crab & matsutake, sea urchin & soy butter sauce

---

初秋の野菜サラダ 焼き茄子のクーリ

柿と柚子のドレッシング

Autumn vegetable salad with grilled eggplant 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 1,100円)  
季節の焼き野菜

Chef's selected wagyu sirloin 120g or filet 100g (¥1,100 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

巨峰ソルベ

Kyoho grape sorbet

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

風音(かざね)  
Teppan course 'Kazane'

¥22,000

本日の先付け  
Chef's inspiration amuse bouche

---

本鮪レア焼きと三ツ星キャビアのパンコントマテ  
Seared tuna with three-star caviar 'Pan con tomate'

---

活黒アワビ 又は 活け伊勢海老半身 (追加料金 1,100円)  
Black abalone or Ise spiny lobster (¥1,100 supplement)

---

初秋の野菜サラダ 焼き茄子のクーリ  
柿と柚子のドレッシング  
Autumn vegetable salad with grilled eggplant 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 1,100円)  
季節の焼き野菜  
Chef's selected wagyu sirloin 120g or filet 100g (¥1,100 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

巨峰ソルベ  
Kyoho grape sorbet

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.

## アラカルト

### A la carte

|  |         |
|--|---------|
| 黒毛和牛サーロイン (120g)<br>Kuroge wagyu sirloin (120g)                            | ¥12,100 |
| 黒毛和牛フィレ (100g)<br>Kuroge wagyu filet (100g)                                | 13,200  |
| 黒毛和牛シャトーブリアン (100g)<br>Kuroge wagyu Chateaubriand (100g)                   | 17,600  |
| フォアグラ焼 (50g)<br>Foie gras (50g)  | 6,600   |
| 活黒アワビ (150g)<br>Black abalone (150g)                                       | 11,000  |
| 活伊勢海老 1尾 (450g)<br>Ise spiny lobster (450g) (whole)                        | 24,200  |
| 活伊勢海老 1/2<br>Ise spiny lobster (half size)                                 | 13,200  |
| 車海老 (50g)<br>Prawns (50g)  | 4,620   |
| 帆立貝 (2個)<br>Scallops (two)   | 4,400   |
| 本日の海鮮<br>Catch of the day  | 4,400   |
| 旬の焼き野菜 3種<br>Seasonal vegetables (3 kinds)                                 | 2,200   |
| 旬の焼き野菜 5種<br>Seasonal vegetables (5 kinds)                                 | 3,300   |
| 季節のサラダ<br>Seasonal salad   | 2,200   |
| ガーリックライス (赤出汁、香の物付)<br>Garlic rice with red miso soup and Japanese pickles | 1,815   |
| ご飯 (赤出汁、香の物付)<br>Rice with red miso soup and Japanese pickles              | 1,100   |
| ガーリックチップ<br>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

|   |        |
|---|--------|
| 巨峰ソルベ<br>Kyoho grape sorbet                 | ¥1,650 |
| 洋梨と和栗のキャラメリゼ<br>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<br>Coffee (Hot or iced) | マキアート<br>Macchiato               | ¥1,540 |
| ロングブラック<br>Long black                           | カフェラテ<br>Caffe latte             | 1,540  |
| エスプレッソ<br>Espresso                              | デカフェコーヒー<br>Decaffeinated coffee | 1,430  |
| カプチーノ<br>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<br>Royal Darjeeling    | ¥1,650 | カモミール<br>Chamomile    | ¥1,430 |
| アールグレイ クラシック<br>Earl Grey Classic | 1,430  | ペパーミント<br>Peppermint  | 1,430  |
| アッサム<br>Assam                     | 1,430  | 煎茶川根<br>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<br>Kyoho grape          | ¥1,650 | ライチ<br>Lychee                    | ¥1,650 |
| ラ・フランス<br>La France - Pear | 1,650  | 茎ほうじ茶<br>Kuki Houjicha           | 1,650  |
| よもぎ<br>Yomogi              | 1,650  | うれしの蒸し緑茶<br>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