

ディナーコース

Dinner

楓音(かのん)

Teppan course 'Kanon'

※ 9/21(木)～11/26(日)の期間販売させていただきます。
※ Available between the 21st of September - 26th of November.



前菜から締めのお食事まで6品にわたり秋の豊かな恵みを享受いただける珠玉のディナーコースです。きめ細やかな肉質と滑らかで芳醇なコクが特徴の宮崎牛をはじめ、松茸や国産本しめじなどの厳選した食材を、シェフの匠な技によってさらなる高みへと導きます。

We invite you to savor the essence of autumn with a special limited-time dinner course. This exquisite dinner allows you to enjoy the bountiful blessings of autumn. Miyazaki beef, known for its fine texture and rich, savory flavor, takes center stage alongside carefully selected ingredients such as matsutake mushrooms and locally sourced hon-shimeji mushrooms, all expertly prepared by our skilled chef.

¥26,400

本日の先付け

Chef's inspiration amuse bouche

ノドグロと国産本しめじの朴葉味噌焼き

Seared black throat seaperch with shimeji mushroom, miso & hoba leaf

活け鮑の鉄板焼き

柚子胡椒薫る山形産茸のクリームソース

Steamed abalone, Yamagata prefecture mushroom fricassée, yuzukosho flavors

秋野菜と果物のサラダ 茸のクーリ

柿と金木犀のドレッシング

Autumn vegetable & fruit salad, mushroom sauce
persimmon & osmanthus dressing

お好きなお肉をお選びください。

Please select one

厳選宮崎牛サーロイン120g

じっくりローストした松茸を添えて

Miyazaki beef sirloin 120g with sautéed matsutake

or

厳選宮崎牛フィレ 100g (追加料金 ¥1,650)

じっくりローストした松茸を添えて

Miyazaki beef filet 100g (¥1,650 supplement)
with sautéed matsutake

炊き立て茸ごはん 松茸出汁と一緒に

赤出汁、香の物

Rice cooked with mushrooms, matsutake dashi soup,
red miso soup, Japanese pickles

キウイフルーツと唐辛子のソルベ

Kiwifruit & chili pepper 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'

¥15,400

本日の先付け

Chef's inspiration amuse bouche

和牛スジ煮込みの出汁巻き玉子 秋トリュフ
Stewed wagyu omelette with autumn truffle shavings

秋野菜と果物のサラダ 茸のクーリ
柿と金木犀のドレッシング
Autumn vegetable & fruit salad, mushroom sauce
persimmon & osmanthus dressing

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 季節の焼き野菜
Chef's selected wagyu sirloin 120g with sautéed selected vegetables

or

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

or

特選神戸牛サーロイン 120g(追加料金 7,700 円)季節の焼き野菜
Kobe beef sirloin 120g (¥ 7,700 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

紅玉のシュトゥルーデル
Kougyoku apple strudel

or

シャインマスカットのソルベ
Shine muscat grape 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

風詩(かぜうた)

Teppan course 'Kazeuta'

¥19,800

本日の先付け

Chef's inspiration amuse bouche

和牛スジ煮込みの出汁巻き玉子 秋トリュフ
Stewed wagyu omelette with autumn truffle shavings

ノドグロと本しめじの朴葉味噌焼き
Seared black throat seaperch with shimeji mushroom, miso & hoba leaf

秋野菜と果物のサラダ 茸のクーリ
柿と金木犀のドレッシング
Autumn vegetable & fruit salad, mushroom sauce
persimmon & osmanthus dressing

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 季節の焼き野菜
Chef's selected wagyu sirloin 120g with sautéed selected vegetables

or

厳選黒毛和牛フィレ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

or

特選神戸牛サーロイン 120g(追加料金 7,700 円) 季節の焼き野菜
Kobe beef sirloin 120g (¥7,700 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

紅玉のシュトゥルーデル
Kougyoku apple strudel

or

シャインマスカットのソルベ
Shine muscat grape 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

風音(かざね)

Teppan course 'Kazane'

¥24,200

本日の先付け

Chef's inspiration amuse bouche

和牛スジ煮込みの出汁巻き玉子 秋トリュフ
Stewed wagyu omelette with autumn truffle shavings

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

秋野菜と果物のサラダ 茸のクーリ
柿と金木犀のドレッシング
Autumn vegetable & fruit salad, mushroom sauce
persimmon & osmanthus dressing

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 季節の焼き野菜
Chef's selected wagyu sirloin 120g with sautéed selected vegetables

or

厳選黒毛和牛フィレ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

or

特選神戸牛サーロイン 120g(追加料金 7,700 円) 季節の焼き野菜
Kobe beef sirloin 120g (¥7,700 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

紅玉のシュトゥルーデル
Kougyoku apple strudel

or

シャインマスカットのソルベ
Shine muscat grape 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.

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

シャインマスカットのソルベ ¥1,650
Shine muscat grape sorbet

紅玉のシュトゥルーデル 1,650
Kougyoku apple strudel

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