

ランチコース

Lunch

松風(まつかぜ)

Teppan course 'Matsukaze'

¥7,700

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50gと和牛フィレ50gの食べ比べ
3種の焼き野菜

Chef's selected wagyu beef sirloin 50g & filet 50g
served with selected vegetables (3 kinds)

ご飯 '里山のつぶ'、赤出汁、香の物
(追加715円にてガーリックライスへの変更可)
'Satoyama no tsubu' rice
(or signature garlic fried rice with supplement of ¥715),
red miso soup, Japanese pickles

コーヒー または 紅茶
Coffee or tea

デザート (追加料金 990円)
Add dessert (¥990)

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

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.

ランチコース

Lunch

風奏(ふうか)

Teppan course 'Fuka'

¥11,000

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、
厳選和牛フィレ100g (追加料金¥1,650) 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'、赤出汁、香の物
(追加715円にてガーリックライスへの変更可)
'Satoyama no tsubu' rice
(or signature garlic fried rice with supplement of ¥715),
red miso soup, Japanese pickles

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.

ランチコース

Lunch

薫風(くんふう)

Teppan course 'Kumpu'

¥13,200

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'、赤出汁、香の物

(追加715円にてガーリックライスへの変更可)

'Satoyama no tsubu' rice

(or signature garlic fried rice with supplement of ¥715),
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.

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 ¥1,650
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

洋梨と和栗のキャラメリゼ 1,650
Caramelized pear & chestnut

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