

ランチコース

Lunch

風弦(ふうげん)

Teppan course 'Fugen'

¥5,000

本日の先付け

Chef's inspiration amuse bouche

冬野菜のサラダ 春菊クーリ ザクロと柚子のドレッシング  
Winter vegetable salad 'shungiku' leaf puree with pomegranate & yuzu dressing

厳選和牛サーロイン100g 又は 和牛フィレ80g  
Chef's selected wagyu sirloin 100g or filet 80g

Or

北海道産 たらば蟹と帆立貝  
Hokkaido king crab and scallop

3種の焼き野菜

Served with 3 kinds of selected vegetables

ご飯 'たかたのゆめ'、赤出汁、香の物  
(追加650円にてガーリックライスへの変更可)  
'Takata no yume' rice  
(or signature garlic fried rice with supplement of ¥650),  
red miso soup, Japanese pickles

洋梨ソルベ

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.

表記料金には消費税とサービス料を別途申し受けます。  
Prices are subject to tax and service charge.

## ランチコース

### Lunch

#### 風奏(ふうか)

Teppan course 'Fuka'

¥8,500

自家製あん肝入り出汁巻き玉子と冬トリュフ  
Homemade Japanese omelette with Monkfish liver with black truffle shavings

冬野菜のサラダ 春菊クーリ ザクロと柚子のドレッシング  
Winter vegetable salad 'shungiku' leaf puree with pomegranate & yuzu dressing

厳選和牛サーロイン120g又は和牛フィレ100g  
季節真っ盛りの焼き野菜  
Chef's selected wagyu sirloin 120g or fillet 100g  
with sautéed selected vegetables

ご飯 'たかたのゆめ'、赤出汁、香の物  
(追加650円にてガーリックライスへの変更可)  
'Takata no yume' rice  
(or signature garlic fried rice with supplement of ¥650),  
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

洋梨ソルベ  
Pear sorbet

Or

紅玉リンゴのタルトタタン  
Tarte Tatin

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.

表記料金には消費税とサービス料を別途申し受けます。  
Prices are subject to tax and service charge.

## ランチコース

### Lunch

#### 薫風(くんふう)

Teppan course 'Kunpu'

¥10,000

自家製あん肝入り出汁巻き玉子と冬トリュフ  
Homemade Japanese omelette with Monkfish liver with black truffle shavings

鉄板焼で表現した九絵(クエ)大根  
Long tooth grouper and Radish cooked with soy sauce 'Kazane - style'

冬野菜のサラダ 春菊クーリ ザクロと柚子のドレッシング  
Winter vegetable salad 'shungiku' leaf puree with pomegranate & yuzu dressing

厳選和牛サーロイン120g又は和牛フィレ100g  
季節真っ盛りの焼き野菜  
Chef's selected wagyu sirloin 120g or filet 100g  
with sautéed selected vegetables

ご飯 'たかたのゆめ'、赤出汁、香の物  
(追加650円にてガーリックライスへの変更可)  
'Takata no yume' rice  
(or signature garlic fried rice with supplement of ¥650),  
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

洋梨ソルベ  
Pear sorbet

Or

紅玉リンゴのタルトタタン  
Tarte Tatin

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.

表記料金には消費税とサービス料を別途申し受けます。  
Prices are subject to tax and service charge.

## アラカルト

### A la carte

黒毛和牛サーロイン (120g) Kuroge wagyu sirloin (120g)	¥10,000
黒毛和牛フィレ (100g) Kuroge wagyu filet (100g)	10,000
黒毛和牛シャトーブリアン (100g) Kuroge wagyu Chateaubriand (100g)	13,000
フォアグラ焼 (50g) Foie gras (50g)	6,000
函館直送蝦夷鮑 (150g) Hokkaido abalone (150g)	9,000 ~ 時価 Market Price
活伊勢海老 1尾 (450g) Ise spiny lobster (450g) (whole)	17,000 ~ 時価 Market Price
活伊勢海老 1/2 Ise spiny lobster (half size)	9,000 ~ 時価 Market Price
車海老 (50g) Prawns (50g)	2,500 ~ 時価 Market Price
帆立貝 (2個) Scallops (two)	3,000 ~ 時価 Market Price
旬の焼野菜 (お好みの野菜をお選び下さい) Seasonal vegetables	2,500
季節のサラダ Seasonal salad	2,000
ガーリックライス (赤出汁、香の物付) Garlic rice with red miso soup and Japanese pickles	1,650
ご飯 (赤出汁、香の物付) Rice with red miso soup and Japanese pickles	1,000
ガーリックチップ Garlic chips	500

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.

表記料金には消費税とサービス料を別途申し受けます。

Prices are subject to tax and service charge.

## デザート

### Dessert

洋梨ソルベ Pear sorbet	¥1,500
----------------------	--------

紅玉リンゴのタルトタタン Tarte Tatin	¥1,500
-----------------------------	--------

## コーヒー

### Coffee

コーヒー (ホットまたはアイス) ¥1,500 Coffee (Hot or iced)	マキアート ¥1,400 Macchiato
---	---------------------------

ロングブラック 1,500 Long black	カフェラテ 1,400 Caffe latte
-----------------------------	----------------------------

エスプレッソ 1,300 Espresso	デカフェコーヒー 1,300 Decaffeinated coffee
--------------------------	--

カプチーノ 1,400 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 ¥1,500 Royal Darjeeling	カモミール ¥1,300 Chamomile
---------------------------------------	---------------------------

アールグレイ クラシック 1,300 Earl Grey Classic	ペパーミント 1,300 Peppermint
---	----------------------------

アッサム 1,300 Assam	煎茶川根 1,300 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 ¥1,500 Kyoho grape	ライチ ¥1,500 Lychee
--------------------------	----------------------

ラ・フランス 1,500 La France - Pear	茎ほうじ茶 1,500 Kuki Houjicha
----------------------------------	------------------------------

よもぎ 1,500 Yomogi	うれしの蒸し緑茶 1,500 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.

表記料金には消費税とサービス料を別途申し受けます。

Prices are subject to tax and service charge.

