

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

秋の野菜サラダ 春菊ケーリ 柿と柚子のドレッシング
Autumn vegetable salad with 'shungiku' leaf puree & persimmon 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

中トロのレア焼き 聖護院大根、カラスミと共に
Seared tuna with 'shogoin' radish & sliced bottarga

秋の野菜サラダ 春菊クーリ 柿と柚子のドレッシング
Autumn vegetable salad with 'shungiku' leaf puree & persimmon 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

和栗のクレームブリュレ、ジャパニーズウィスキーと
カシスのガナッシュ
Chestnut crème brûlée with Japanese whisky & cassis ganache

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

中トロのレア焼き 聖護院大根、カラスミと共に
Seared tuna with 'shogoin' radish & sliced bottarga

山口県産甘鯛の鱗焼き 朴葉味噌
Yamaguchi prefecture crispy tile fish with miso & hoba leaf

秋の野菜サラダ 春菊クーリ 柿と柚子のドレッシング
Autumn vegetable salad with 'shungiku' leaf puree & persimmon 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

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

和栗のクレームブリュレ、ジャパニーズウイスキーと
カシスのガナッシュ
Chestnut crème brûlée with Japanese whisky & cassis ganache

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)	14,000 ~ 時価 Market Price
活伊勢海老 1/2 Ise spiny lobster (half size)	7,000 ~ 時価 Market Price
旬の焼野菜 3種 Seasonal vegetables (3 kinds)	2,000
旬の焼野菜 5種 Seasonal vegetables (5 kinds)	3,000
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 ¥1,500
Pear sorbet

和栗のクレームブリュレ、ジャパニーズウイスキーと
カシスのガナッシュ ¥1,500
Chestnut crème brûlée with Japanese whisky & cassis ganache

コーヒー

Coffee

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

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

エスプレッソ 1,300 デカフェコーヒー 1,300
Espresso 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 カモミール ¥1,300
Royal Darjeeling Chamomile

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

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

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

よもぎ 1,500 うれしの蒸し緑茶 1,500
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.

