

ディナーコース

Dinner

ブラックダイヤモンド

Teppan course 'Black Diamond'

¥22,000

厳選黒毛和牛の鉄板すき焼きと東京烏骨鶏の温泉卵
雪仕立てトリュフ

Wagyu sukiyaki & soft-boiled egg with truffle snow

北海道産タラバ蟹のトリュフバターソテ 焼きカリフローレ

Truffle butter roasted king crab with seared cauliflower

黒と白のサラダ

Black & white vegetable salad

厳選黒毛和牛サーロイン120g 又は 和牛フィレ100g

季節の焼き野菜 黒トリュフスライス

Chef's selected wagyu sirloin 120g or filet 100g

with sautéed selected vegetables & black truffle shaving

黒トリュフ&ガーリックライス

赤出汁、香の物

Truffle & garlic rice

with red miso soup, Japanese pickles

マスカルポーネのクレームダンジュ

バニラのミルクアイスクリーム

黒トリュフのチョコレートソース

Mascarpone Crêmet d'Anjou, vanilla milk ice cream,
black truffle chocolate sauce

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

炙り和牛カイノミの温蕎麦 生唐墨

Japanese soba with seared wagyu beef & shaved bottarga

冬野菜のサラダ 菜の花のクーリ 柚子とハチミツのドレッシング

Winter vegetable salad with rape blossom puree, yuzu & honey dressing

厳選和牛サーロイン120g又は和牛フィレ100g

季節の焼き野菜

Chef's selected wagyu sirloin 120g or filet 100g

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

あまおうのソルベ

'Amaou' strawberry sorbet

Or

アップル シュトゥルーデル

Apple strudel

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'

¥16,500

本日の先付け
Chef's inspiration amuse bouche

炙り和牛カイノミの温蕎麦 生唐墨
Japanese soba with seared wagyu beef & shaved bottarga

九絵の小鍋仕立て 生湯葉とドライビーフの極上餡
Long tooth grouper hotpot with tofu skin & dried beef sauce

冬野菜のサラダ 菜の花のクーリ 柚子とハチミツのドレッシング
Winter vegetable salad with rape blossom puree, yuzu & honey dressing

厳選和牛サーロイン120g又は和牛フィレ100g
季節の焼き野菜
Chef's selected wagyu sirloin 120g or filet 100g
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

あまおうのソルベ
'Amaou' strawberry sorbet

Or

アップル シュトゥルーデル
Apple strudel

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

炙り和牛カイノミの温蕎麦 生唐墨
Japanese soba with seared wagyu beef & shaved bottarga

函館直送活け蝦夷アワビ 又は 活け伊勢海老
Hokkaido abalone or Ise spiny lobster

冬野菜のサラダ 菜の花のクーリ 柚子とハチミツのドレッシング
Winter vegetable salad with rape blossom puree, yuzu & honey dressing

厳選和牛サーロイン120g又は和牛フィレ100g
季節の焼き野菜
Chef's selected wagyu sirloin 120g or filet 100g
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

あまおうのソルベ
'Amaou' strawberry sorbet

Or

アップル シュトゥルーデル
Apple strudel

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)	12,100
黒毛和牛シャトーブリアン (100g) Kuroge wagyu Chateaubriand (100g)	16,500
フォアグラ焼 (50g) Foie gras (50g)	6,600
函館直送蝦夷鮑 (150g) Hokkaido abalone (150g)	11,000
活伊勢海老 1尾 (450g) Ise spiny lobster (450g) (whole)	21,450
活伊勢海老 1/2 Ise spiny lobster (half size)	11,000
車海老 (50g) Prawns (50g)	3,520
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	1,815
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	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

あまおうのソルベ ¥1,650
'Amaou' strawberry sorbet

アップル シュトゥルーデル 1,650
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 Caffe 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