

# ディナーコース

## Dinner

### 風譜(かぜのふ)

#### Teppan course 'Kazenofu'

¥19,800

フグと九条葱の蒸し焼き  
Steamed blowfish & kujo leek

---

フグ白子のムニエル  
Butter roasted blowfish melt

---

‘てっちり’ フグの小鍋仕立て  
Soup pot of blowfish & vegetables

---

厳選和牛サーロイン100g又は和牛フィレ80g  
季節の焼き野菜  
Chef's selected wagyu sirloin 100g or filet 80g  
with sautéed selected vegetables

---

ご飯 'たかたのゆめ' 又は ガーリックライス  
赤出汁、香の物  
'Takata no yume' rice or signature garlic fried rice  
with red miso soup, Japanese pickles

---

アーモンドブランマンジェ マンダリンソルベ  
金木犀の香り  
Almond blanc manger with mandarin sorbet & kinmokusei flower

---

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

---

厚切り牛タンの朴葉味噌焼き

Seared beef tongue 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 crown daisy coulis, persimmon & yuzu 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 'たかたのゆめ' 又は ガーリックライス

赤出汁、香の物

'Takata no yume' 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

洋梨のソルベ 白ワインのスパイスゼリー

Pear sorbet with spiced white wine jelly

Or

パブロバモンブラン カシスソルベ ラム酒のカスタードソース

Meringue Mont Blanc & cassis sorbet with rum custard 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

### 風詩(かぜうた)

Teppan course 'Kazeuta'

¥16,500

本日の先付け

Chef's inspiration amuse bouche

---

厚切り牛タンの朴葉味噌焼き

Seared beef tongue with miso & hoba leaf

---

甘鯛の鱗焼きと焼き松茸

Seared crispy tile fish with grilled matsutake

---

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 crown daisy coulis, persimmon & yuzu 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 'たかたのゆめ' 又は ガーリックライス

赤出汁、香の物

'Takata no yume' 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

洋梨のソルベ 白ワインのスパイスゼリー

Pear sorbet with spiced white wine jelly

Or

パブロバモンブラン カシスソルベ ラム酒のカスタードソース

Meringue Mont Blanc & cassis sorbet with rum custard 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

### 風音(かざね)

#### Teppan course 'Kazane'

¥22,000

本日の先付け

Chef's inspiration amuse bouche

---

厚切り牛タンの朴葉味噌焼き

Seared beef tongue with miso & hoba leaf

---

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

---

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 crown daisy coulis, persimmon & yuzu 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 'たかたのゆめ' 又は ガーリックライス

赤出汁、香の物

'Takata no yume' 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

洋梨のソルベ 白ワインのスパイスゼリー

Pear sorbet with spiced white wine jelly

Or

パブロバモンブラン カシスソルベ ラム酒のカスタードソース

Meringue Mont Blanc & cassis sorbet with rum custard 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.

## アラカルト

### A la carte

黒毛和牛サーロイン (120g) Kuroge wagyu sirloin (120g)	¥11,000
黒毛和牛フィレ (100g) Kuroge wagyu filet (100g)	11,000
黒毛和牛シャトーブリアン (100g) Kuroge wagyu Chateaubriand (100g)	14,300
フォアグラ焼 (50g) Foie gras (50g)	6,600
函館直送蝦夷鮑 (150g) Hokkaido abalone (150g)	9,900
活伊勢海老 1尾 (450g) Ise spiny lobster (450g) (whole)	18,700
活伊勢海老 1/2 Ise spiny lobster (half size)	9,900
車海老 (50g) Prawns (50g)	2,750
帆立貝 (2個) Scallops (two)	3,300
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

洋梨のソルベ 白ワインのスパイスゼリー ¥1,650  
Pear sorbet with spiced white wine jelly

パブロバモンブラン カシスソルベ ラム酒のカスタードソース 1,650  
Meringue Mont Blanc & cassis sorbet with rum custard sauce

## 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.