

ランチコース

Lunch

汐風(しおかぜ)

Teppan course 'Shiokaze'

¥4,180

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

オーストラリア産 ブラックアンガス牛リブローズステーキ150g
3種の焼き野菜

Australian Black Angus beef rib-eye steak 150g
served with selected vegetables (3 kinds)

ご飯 'たかたのゆめ'、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)
'Takata no yume' rice
(or signature garlic fried rice with supplement of ¥715),
red miso soup, Japanese pickles

デザート (追加料金 990円)
Add dessert (¥990)

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

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'

¥9,350

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'、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)
'Takata no yume' 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

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.

ランチコース

Lunch

薫風(くんぷう)

Teppan course 'Kunpu'

¥11,000

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'、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)

'Takata no yume' 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

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.



風音

KAZANE
TEPPANYAKI