

## ランチコース

### Lunch

#### 汐風(しおかぜ)

Teppan course 'Shiokaze'

¥4,180

冬野菜のサラダ ビーツのクーリ、柚子とザクロのドレッシング  
Winter vegetable salad with beetroot coulis, yuzu& pomegranate 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

#### 松風(まつかぜ)

#### Teppan course 'Matsukaze'

※ 土日祝限定

※ Available on weekends & national holidays

¥6,600

冬野菜のサラダ ビーツのクーリ、柚子とザクロのドレッシング  
Winter vegetable salad with beetroot coulis, yuzu& pomegranate dressing

---

厳選和牛サーロイン50gと和牛フィレ50gの食べ比べ  
3種の焼き野菜

Chef's selected wagyu beef sirloin 50g & filet 50g  
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

海のフレンチトースト 霜降り和牛のすきしゃぶをのせて  
Sea urchin & iwanori French toast with seared beef sirloin slices

---

冬野菜のサラダ ビーツのクーリ、柚子とザクロのドレッシング  
Winter vegetable salad with beetroot coulis, yuzu & pomegranate 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

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.

## ランチコース

### Lunch

薫風(くんぷう)

Teppan course 'Kunpu'

¥11,000

海のリコウトースト 霜降り和牛のすきしゃぶをのせて  
Sea urchin & iwanori French toast with seared beef sirloin slices

---

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 ビーツのクーリ、柚子とザクロのドレッシング  
Winter vegetable salad with beetroot coulis, yuzu & pomegranate 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

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.

## 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

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 1,650  
Almond blanc manger with mandarin sorbet & kinmokusei flower

## 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