

## ディナーコース

### Dinner

風琴(ふうきん)

Teppan course 'Fukin'

¥16,000

イサキのマリネ 淡路島産新たまねぎとかぼすソース  
Marinated Isaki fish with Awaji Island new onion & Kabosu citrus sauce

---

アジと紫蘇のブリオッシュサンド ミョウガソース  
Horse mackerel & Shiso leaf brioche sandwich  
with Japanese ginger condiment

---

アオリイカのソテー ホワイトアスパラガスとイカスミソース  
Seared Aoriika squid with white asparagus & ink sauce

---

春菊とからし菜のサラダ 筍のローストと温野菜  
ツルムラサキのソース  
Crown daisy & Karashina leaves salad  
with roasted bamboo shoot & steamed vegetable, Tsurumurasaki sauce

---

好きなお肉をお選びください。  
Please select one

厳選和牛サーロイン120g 初夏の野菜ソテー  
Chef's selected Wagyu sirloin 120g with sautéed vegetables

or

厳選和牛フィレ100g 初夏の野菜ソテー  
(追加料金1,650円)  
Chef's selected Wagyu fillet 100g with sautéed vegetables  
(¥1,650 supplement)

---

白米 福島県産“里山のつぶ”、味噌汁 東京都産“白錦”、香の物  
(ガーリックライスへの変更可)  
'Satoyama no Tsubu' rice, 'Shironishiki' white miso soup, Japanese pickles  
(or signature garlic fried rice)

---

清美オレンジのソルベ  
Kiyomi orange 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'

¥20,000

イサキのマリネ 淡路島産新たまねぎとかぼすソース  
Marinated Isaki fish with Awaji Island new onion & Kabosu citrus sauce

---

アジと紫蘇のブリオッシュサンド ミョウガソース  
Horse mackerel & Shiso leaf brioche sandwich  
with Japanese ginger condiment

---

鮑のソテー 海藻のロワイヤル 肝バター醤油  
Sautéed abalone with seaweed royale & coral sauce

---

春菊とからし菜のサラダ 筍のローストと温野菜  
ツルムラサキのソース  
Crown daisy & Karashina leaves salad  
with roasted bamboo shoot & steamed vegetable, Tsurumurasaki sauce

---

厳選和牛サーロイン 60g と和牛フィレ 60g の食べ比べ  
初夏の野菜ソテー  
Chef's selected Wagyu sirloin 60g & fillet 60g with sautéed vegetables

---

白米 福島県産“里山のつぶ”、味噌汁 東京都産“白錦”、香の物  
(ガーリックライスへの変更可)  
'Satoyama no Tsubu' rice, 'Shironishiki' white miso soup, Japanese pickles  
(or signature garlic fried rice)

---

チェリーパブロバ  
Cherry pavlova

---

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'

¥25,000

イサキのマリネ 淡路島産新たまねぎとかぼすソース  
Marinated Isaki fish with Awaji Island new onion & Kabosu citrus sauce

---

アジと紫蘇のブリオッシュサンド ミョウガソース  
Horse mackerel & Shiso leaf brioche sandwich  
with Japanese ginger condiment

---

車海老と帆立貝のソテー  
Sautéed Japanese tiger prawn & scallop

---

鮑のソテー 海藻のロワイヤル 肝バター醤油  
Sautéed abalone with seaweed royale & coral sauce

---

春菊とからし菜のサラダ 筍のローストと温野菜  
ツルムラサキのソース  
Crown daisy & Karashina leaves salad  
with roasted bamboo shoot & steamed vegetable, Tsurumurasaki sauce

---

厳選和牛サーロイン60gと和牛フィレ60gの食べ比べ  
初夏の野菜ソテー  
Chef's selected Wagyu sirloin 60g & fillet 60g with sautéed vegetables

---

白米 福島県産“里山のつぶ”、味噌汁 東京都産“白錦”、香の物  
(ガーリックライスへの変更可)  
'Satoyama no Tsubu' rice, 'Shironishiki' white miso soup, Japanese pickles  
(or signature garlic fried rice)

---

チェリーパヴロバ  
Cherry pavlova

---

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

厳選黒毛和牛サーロイン (120g) Kuroge wagyu sirloin (120g)	¥11,000
厳選黒毛和牛フィレ (100g) Kuroge wagyu fillet (100g)	13,200
フォアグラ (50g) Foie gras (50g)	3,850
北海道産タラバ蟹 Taraba king crabs	4,000
活け鮑 (150g) Abalone (150g)	10,000
活け伊勢海老 1尾 (450g) Ise spiny lobster (450g) (whole)	24,200
帆立貝と車海老 Scallops & Japanese tiger prawn	4,000
本日の海鮮 Catch of the day	3,650
旬の焼き野菜 3種 Seasonal vegetables (3 kinds)	2,200
風音サラダ Kazane salad	2,000
ガーリックライス (味噌汁、香の物付) Garlic rice with white miso soup and Japanese pickles	1,350
ご飯 (味噌汁、香の物付) Rice with white miso soup and Japanese pickles	1,100
ガーリックチップ Garlic chips	880

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

清美オレンジのソルベ ¥1,650  
Kiyomi orange sorbet

チェリーパブロバ 1,650  
Cherry pavlova

## 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

うれしの蒸し緑茶 1,650  
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