

# ディナーコース

## Dinner

### 風琴(ふうきん)

Teppan course 'Fukin'

¥17,000

鮪の共演

Tuna trilogy

ホタテの燻製とグリビッシュのコンディメント  
Smoked scallop with gribiche condiment

きんきの鉄板焼き サフランポテトコンフィ  
ブイヤベース&紫蘇ソース  
Roasted Kinki with saffron flavored potato,  
bouillabaisse reduction & shiso sauce

早生大蕪と蓮根の白いサラダ 海苔の佃煮ドレッシング  
Endive leaves & lily bulb salad with seaweed dressing & turnip 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 冬野菜のソテー  
Chef's selected Wagyu sirloin 120g with sautéed vegetables

or

厳選和牛フィレ100g 冬野菜のソテー  
(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“錦味噌”、香の物  
(ガーリックライスへの変更可)  
'Satoyama no Tsubu' rice, 'Nishiki' miso soup, Japanese pickles  
(or signature garlic fried rice)

小笠原諸島 母島のマイヤーレモンソルベ  
Bonin Islands Hahajima meyer lemon 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'

¥21,000

鮪の共演

Tuna trilogy

ホタテの燻製とグリビッシュのコンディメント

Smoked scallop with gribiche condiment

---

鮑のソテー 大根の出汁煮 肝バター醤油ソース

Sautéed abalone with stewed daikon & liver butter soy sauce

---

早生大蕪と蓮根の白いサラダ 海苔の佃煮ドレッシング

Endive leaves & lily bulb salad with seaweed dressing & turnip sauce

---

厳選和牛サーロイン 60g と和牛フィレ 60g の食べ比べ

冬野菜のソテー

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“錦味噌”、香の物  
(ガーリックライスへの変更可)

'Satoyama no Tsubu' rice, 'Nishiki' miso soup, Japanese pickles  
(or signature garlic fried rice)

---

洋梨のコンポジション

Pear composition

---

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'

¥26,000

鮪の共演  
Tuna trilogy

ホタテの燻製とグリビッシュのコンディメント  
Smoked scallop with gribiche condiment

---

車海老と蒸し野菜のビスクソース  
Sautéed Japanese tiger prawn & vegetable with bisque sauce

---

鮑のソテー 大根の出汁煮 肝バター醤油ソース  
Sautéed abalone with stewed daikon & liver butter soy sauce

---

早生大蕪と蓮根の白いサラダ 海苔の佃煮ドレッシング  
Endive leaves & lily bulb salad with seaweed dressing & turnip sauce

---

厳選和牛サーロイン60gと和牛フィレ60gの食べ比べ  
冬野菜のソテー  
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“錦味噌”、香の物  
(ガーリックライスへの変更可)  
'Satoyama no Tsubu' rice, 'Nishiki' miso soup, Japanese pickles  
(or signature garlic fried rice)

---

洋梨のコンポジション  
Pear composition

---

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.

## キッズメニュー

### Kid's menu



### 鉄板焼キッズプレート

¥3,850

#### Kid's plate

- ・ コーンスープ  
Corn soup
- ・ オムライス  
Omelet fried rice
- ・ 季節のアイスクリーム  
Seasonal ice cream
- ・ 和牛ハンバーグ  
(追加1,100円にて和牛サーロインへ変更可)  
Wagyu hamburger steak  
(or Wagyu sirloin with supplement of ¥1,100)
- ・ オレンジジュース または りんごジュース  
Orange juice or Apple juice

## アラカルト

### A la carte

### メインディッシュ

#### Main dish

厳選黒毛和牛サーロイン (120g) ¥11,000  
Kuroge wagyu sirloin (120g)

厳選黒毛和牛フィレ (100g) 13,200  
Kuroge wagyu fillet (100g)

### 魚介類

#### Seafood

本日の海鮮 3,650  
Catch of the day

車海老と帆立貝のソテー 4,000  
Sautéed Japanese tiger prawn & scallops

北海道産タラバ蟹 4,000  
Taraba king crabs

活け鮑 (150g) 10,000  
Abalone (150g)

活け伊勢海老 1尾 (450g) 24,200  
Ise spiny lobster (450g) (whole)

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

#### 前菜

#### Appetizers & Salads

風音サラダ Kazane salad	2,000
旬の焼き野菜 3種 Seasonal vegetables (3 kinds)	2,200
フォアグラ (50g) Foie gras (50g)	3,850

#### ご飯

#### Rice

ガーリックライス (味噌汁、香の物付) Garlic rice with miso soup and Japanese pickles	1,350
ご飯 (味噌汁、香の物付) Rice with miso soup and Japanese pickles	1,100
ガーリックチップ Garlic chips	880

#### デザート

#### Dessert

小笠原諸島 母島のマイヤーレモンソルベ Bonin Islands Hahajima meyer lemon sorbet	¥1,650
洋梨のコンポジション Pear composition	1,650

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.

## コーヒー

### Coffee

コーヒー (ホットまたはアイス) ¥1,870 Coffee (Hot or iced)		マキアート ¥1,980 Macchiato	
ロングブラック 1,870 Long black		カフェラテ 1,980 Caffe latte	
エスプレッソ 1,650 Espresso		デカフェコーヒー 1,650 Decaffeinated coffee	
カプチーノ 1,980 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 ¥1,760 Royal Darjeeling		カモミール ¥1,540 Chamomile	
アールグレイ クラシック 1,540 Earl Grey Classic		ペパーミント 1,540 Peppermint	
アッサム 1,540 Assam		煎茶川根 1,540 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 ¥1,760 Kyoho grape		茎ほうじ茶 ¥1,760 Kuki Houjicha	
うれしの蒸し緑茶 1,760 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