

# 黒トリュフディナーコース Black truffle dinner course

## ブラックダイヤモンド Black Diamond

※ 1/11(木)～3/31(日)の期間販売させていただきます。  
※ Available between the 11th of January - 31st of March.



¥27,500

本日の先付け  
Chef's inspiration amuse bouche

---

リブローズと九条葱の鉄板すき焼き  
ふんわりトリュフ  
Wagyu sukiyaki with truffle shaving

---

本鮪と帆立のトリュフバターソテー  
Truffle butter roasted tuna & scallop

---

黒と白のサラダ  
Black & white vegetable salad

---

特選神戸ビーフサーロイン 100g  
季節の焼き野菜 黒トリュフスライス  
Special selection KOBE beef sirloin 100g  
with sautéed vegetables & shaved black truffle

---

黒トリュフ&ガーリックライス 赤出汁、香の物  
Truffle garlic rice, red miso soup & Japanese pickles

---

クレームダンジュ ブルーベリーコンポート  
黒トリュフのチョコレートソース  
Crêmet d'Anjou with blueberry compote & black truffle chocolate 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

### 風琴(ふうきん)

#### Teppan course 'Fukin'

¥15,400

本日の先付け

Chef's inspiration amuse bouche

---

蛍烏賊と山菜のガーリックソテー

Firefly squid with garlic sautéed wild vegetables

---

春野菜サラダ 新玉葱のソースと甘夏みかんのドレッシング  
Spring vegetable salad with new onion sauce & amatsutsu citrus dressing

---

好きなお肉をお選びください。  
Please select one

厳選黒毛和牛サーロイン120g 季節の焼き野菜  
Chef's selected wagyu sirloin 120g with sautéed vegetables

or

厳選黒毛和牛フィレ 100g(追加料金 1,650 円)季節の焼き野菜  
Chef's selected wagyu filet 100g(¥1,650 supplement)  
with sautéed vegetables

or

特選神戸ビーフサーロイン 120g(追加料金 8,800 円)季節の焼き野菜  
Special selection KOBE beef sirloin 120g (¥8,800 supplement)  
with sautéed vegetables

---

ガーリックライス、赤出汁、香の物

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

桜のアイスクリーム 大福仕立て  
Sakura ice cream Daifuku style

or

いちごのソルベ  
Strawberry 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'

¥19,800

本日の先付け

Chef's inspiration amuse bouche

---

蛸烏賊と山菜のガーリックソテー

Firefly squid with garlic sautéed wild vegetables

---

桜鱒のムニエル ふきのとう味噌

Seared cherry salmon with fukinoto & miso sauce

---

春野菜サラダ 新玉葱のソースと甘夏みかんのドレッシング

Spring vegetable salad with new onion sauce & amanatsu citrus dressing

---

好きなお肉をお選びください。

Please select one

厳選黒毛和牛サーロイン120g 季節の焼き野菜

Chef's selected wagyu sirloin 120g with sautéed vegetables

or

厳選黒毛和牛フィレ100g (追加料金1,650円) 季節の焼き野菜

Chef's selected wagyu filet 100g (¥1,650 supplement)

with sautéed vegetables

or

特選神戸ビーフサーロイン 120g(追加料金 8,800円) 季節の焼き野菜

Special selection KOBE beef sirloin 120g (¥8,800 supplement)

with sautéed vegetables

---

ガーリックライス、赤出汁、香の物

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

桜のアイスクリーム 大福仕立て

Sakura ice cream Daifuku style

or

いちごのソルベ

Strawberry 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

風音(かざね)

Teppan course 'Kazane'

¥24,200

本日の先付け

Chef's inspiration amuse bouche

---

蛸烏賊と山菜のガーリックソテー

Firefly squid with garlic sautéed wild vegetables

---

活け鮑 又は 活け伊勢海老半身

Abalone or Ise spiny lobster

---

春野菜サラダ 新玉葱のソースと甘夏みかんのドレッシング

Spring vegetable salad with new onion sauce & amanatsu citrus dressing

---

お好きなお肉をお選びください。

Please select one

厳選黒毛和牛サーロイン120g 季節の焼き野菜

Chef's selected wagyu sirloin 120g with sautéed vegetables

or

厳選黒毛和牛フィレ100g (追加料金1,650円) 季節の焼き野菜

Chef's selected wagyu filet 100g (¥1,650 supplement)

with sautéed vegetables

or

特選神戸ビーフサーロイン 120g(追加料金 8,800円) 季節の焼き野菜

Special selection KOBE beef sirloin 120g (¥8,800 supplement)

with sautéed vegetables

---

ガーリックライス、赤出汁、香の物

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

桜のアイスクリーム 大福仕立て

Sakura ice cream Daifuku style

or

いちごのソルベ

Strawberry 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.

## アラカルト

### A la carte

特選神戸ビーフサーロイン (120g) Special selection KOBE beef sirloin (120g)	¥23,100
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 filet (100g)	13,200
厳選黒毛和牛シャトーブリアン (100g) Kuroge wagyu Chateaubriand (100g)	15,400
フォアグラ (50g) Foie gras (50g)	3,850
北海道産タラバ蟹 Taraba king crabs	5,500
活け鮑 (150g) Abalone (150g)	13,200
活伊勢海老 1尾 (450g) Ise spiny lobster (450g) (whole)	24,200
活伊勢海老 1/2 Ise spiny lobster (half size)	13,200
帆立貝 (2個) Scallops (two)	2,750
本日の海鮮 Catch of the day	3,850
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	1,870
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	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

いちごのソルベ ¥1,650  
Strawberry sorbet

桜のアイスクリーム 大福仕立て 1,650  
Sakura ice cream Daifuku style

## 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