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 & 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、お体にあ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

蛍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

---

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、お体にあ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

蛍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、お体にあ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、お体にあ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
Coffee (Hot or iced)

ロングブラック 1,650
Long black

エスプレッソ 1,430
Espresso

カプチーノ 1,540
Cappuccino

マキアート ¥1,540
Macchiato

カフェラテ 1,540
Caffe latte

デカフェコーヒー 1,430
Decaffeinated coffee

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
Royal Darjeeling

アールグレイ クラシック 1,430
Earl Grey Classic

アッサム 1,430
Assam

カモミール ¥1,430
Chamomile

ペパーミント 1,430
Peppermint

煎茶川根 1,430
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
Kyoho grape

ラ・フランス 1,650
La France - Pear

うれしの蒸し緑茶 1,650
Ureshino mushiseicha

ライチ ¥1,650
Lychee

茎ほうじ茶 1,650
Kuki Houjicha

食物アレルギー等、お体にあ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