

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



¥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

炙り黒毛和牛と唐墨の温蕎麦

Buckwheat noodles with seared wagyu beef & bottarga

冬野菜サラダ 春菊のソース 日向夏のドレッシング

Winter vegetable salad with crown daisy sauce & hyuganatsu 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

ご飯 '里山のつぶ'、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)

'Satoyama no tsubu' rice

(or signature garlic fried rice with supplement of ¥715),

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

温州みかんのクレープシュゼット カルダモンのアイス

Unshu tangerine crepe suzette with cardamon ice cream

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

炙り黒毛和牛と唐墨の温蕎麦

Buckwheat noodles with seared wagyu beef & bottarga

九絵の小鍋仕立て

Seared long tooth grouper hotpot

冬野菜サラダ 春菊のソース 日向夏のドレッシング

Winter vegetable salad with crown daisy sauce & hyuganatsu 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

ご飯 '里山のつぶ'、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)

'Satoyama no tsubu' rice

(or signature garlic fried rice with supplement of ¥715),

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

温州みかんのクレープシュゼット カルダモンのアイス

Unshu tangerine crepe suzette with cardamon ice cream

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

炙り黒毛和牛と唐墨の温蕎麦

Buckwheat noodles with seared wagyu beef & bottarga

活け鮑 又は 活け伊勢海老半身

Abalone or Ise spiny lobster

冬野菜サラダ 春菊のソース 日向夏のドレッシング

Winter vegetable salad with crown daisy sauce & hyuganatsu 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

ご飯 '里山のつぶ'、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)

'Satoyama no tsubu' rice

(or signature garlic fried rice with supplement of ¥715),

好きなデザートをお選びください。

Please select one dessert

温州みかんのクレープシュゼット カルダモンのアイス

Unshu tangerine crepe suzette with cardamon ice cream

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
特選神戸ビーフフィレ (100g) Special selection KOBE beef filet (100g)	25,300
厳選黒毛和牛サーロイン (120g) Kuroge wagyu sirloin (120g)	12,100
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)	17,600
フォアグラ (50g) Foie gras (50g)	4,400
北海道産タラバ蟹 Taraba king crabs	6,600
活け鮑 (150g) Abalone (150g)	13,750
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)	3,080
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

温州みかんのクレープシュゼット カルダモンのアイス 1,650
Unshu tangerine crepe suzette with cardamon ice cream

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