

ディナーコース

Dinner

ブラックダイヤモンド

Black Diamond

※ 2/1(土)～3/31(月)の期間販売させていただきます。

※ Available between the 1st of February - 31st of March.



¥33,000

トリュフのフラン

Truffle flan

鮪のトリュフ焼き

Grilled tuna with truffles

フォアグラのソテー ペリゲーと黒にんにくのソース

Sautéed foie gras with Périgueux & black garlic sauce

クエの鉄板焼き 味噌のトリュフ仕立て
Teppan grilled longtooth grouper with miso & truffle

黒と白のサラダ

Black & white salad

厳選黒毛和牛サーロイン60gとフィレ60gの食べ比べ
冬野菜のソテー

Chef's selected Kuroge wagyu sirloin 60g & fillet 60g
with sautéed vegetables

トリュフライス、味噌汁 東京都産“錦味噌”、香の物
(ガーリックライス、白米 福島県産“里山のつぶ”に変更可)

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

桜のアイスクリーム いちごソース 黒トリュフの香り
Sakura ice cream with strawberry sauce & black truffle

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

カクテルペアリングコース

Cocktail pairing course

※要予約にて承ります。
Reservations required.

¥24,000

本マグロの共演

Tuna trilogy

桜鯛鉄板焼き 春キャベツと桜海老クリームソース

Sautéed cherry sea bream with sakura shrimp sauce

春野菜のサラダ 桜風味塩糶ドレッシング

Spring leafy vegetables with salted rice malt & sakura dressing

神戸牛サーロイン100g 春野菜のソテー

Kobe beef sirloin 100g 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)

ミックスベリーとミントのソルベ

Mixed berry & mint 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

風琴(ふうきん)

Teppan course 'Fukin'

¥16,000

本マグロの共演

Tuna trilogy

ヒメマスのスプリングロール ギンディージャソース
Kokanee salmon spring roll with guindilla sauce

桜鯛鉄板焼き 春キャベツと桜海老クリームソース
Sautéed cherry sea bream with sakura shrimp sauce

春野菜のサラダ 桜風味塩糀ドレッシング
Spring leafy vegetables with salted rice malt & sakura dressing

お好みのお肉をお選びください。
Please select one

厳選和牛サーロイン120g 春野菜のソテー
Chef's selected Wagyu sirloin 120g with sautéed vegetables

or

厳選和牛フィレ100g 春野菜のソテー
(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)

ミックスベリーとミントのソルベ
Mixed berry & mint 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

本マグロの共演

Tuna trilogy

ヒメマスのスプリングロール ギンディージャソース

Kokanee spring roll with guindilla sauce

鮑の鉄板焼き ちりめん山椒と肝バター醤油ソース

Sautéed abalone with liver butter soy sauce & spiced baby sardine

春野菜のサラダ 桜風味塩糀ドレッシング

Spring leafy vegetables with salted rice malt & sakura dressing

厳選和牛サーロイン 60g と和牛フィレ 60g の食べ比べ

春野菜のソテー

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)

甘酒のプリン フロマージュアイスクリーム

Amazake pudding with fromage ice cream

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

本マグロの共演
Tuna trilogy

ヒメマスのスプリングロール ギンディージャソース
Kokanee salmon spring roll with guindilla sauce

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

鮑の鉄板焼き ちりめん山椒と肝バター醤油ソース
Sautéed abalone with liver butter soy sauce & spiced baby sardine

春野菜のサラダ 桜風味塩糍ドレッシング
Spring leafy vegetables with salted rice malt & sakura dressing

厳選和牛サーロイン60gと和牛フィレ60gの食べ比べ
春野菜のソテー
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)

甘酒のプリン フロマージュアイスクリーム
Amazake pudding with fromage ice cream

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

前菜

Appetizers & Salads

本マグロの共演 Tuna trilogy	¥4,000
風音サラダ Kazane salad	2,000
フォアグラ (50g) Foie gras (50g)	3,850

野菜

Vegetables

旬の焼き野菜 3種 Seasonal vegetables (3 kinds)	2,200
--	-------

魚介類

Seafood

本日の海鮮 Catch of the day	3,650
車海老と帆立貝のソテー Sautéed Japanese prawn & scallop	4,000
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

厳選和牛

Wagyu beef

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

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.

ご飯 Rice

フォアグラ丼 Foie gras rice bowl	¥2,750
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

ミックスベリーとミントのソルベ Mixed berry & mint sorbet	1,650
甘酒のプリン フロマーージュアイスクリーム Amazake pudding with fromage ice cream	1,650

キッズメニュー Kid's menu



鉄板焼キッズプレート Kid's plate

オレンジジュース または りんごジュース
Orange juice or Apple juice

コーンスープ
Corn soup

オムライス
Omelet fried rice

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)

季節のアイスクリーム
Seasonal ice cream

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 Macchiato	¥1,980
ロングブラック Long black	1,870	カフェラテ Caffe latte	1,980
エスプレッソ Espresso	1,650	デカフェコーヒー Decaffeinated coffee	1,650
カプチーノ Cappuccino	1,980		

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 Royal Darjeeling	¥1,760	カモミール Chamomile	¥1,540
アールグレイ クラシック Earl Grey Classic	1,540	ペパーミント Peppermint	1,540
アッサム Assam	1,540	煎茶川根 Sencha Kawane	1,540

「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 Kyoho grape	¥1,760	茎ほうじ茶 Kuki Houjicha	¥1,760
うれしの蒸し緑茶 Ureshino mushiseicha	1,760		

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