

ディナーコース

Dinner

風琴(ふうきん)

Teppan course 'Fukin'

¥16,000

鮪の共演

Tuna trilogy

鯧のカダイフ包み 梅肉ソース

Horse mackerel wrapped in kadaif with plum sauce

カサゴの鉄板焼き 桜のヴァンプランソース

Grilled marbled rockfish with sakura beurre blanc sauce

春のサラダ 新玉葱と赤玉葱のドレッシング わさびクリーミーソース

Spring salad with new onion & red onion dressing, wasabi creamy sauce

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 季節野菜のソテー

Chef's selected Wagyu sirloin 120g with sautéed vegetables

or

厳選和牛テnderロイン100g 季節野菜のソテー

(追加料金1,650円)

Chef's selected Wagyu tenderloin 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)

紅ほっぺのソルベ

Benihoppe strawberries 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

鮪の共演
Tuna trilogy

鮪のカダイフ包み 梅肉ソース
Horse mackerel wrapped in kadaif with plum sauce

鮑の鉄板焼き 鰹節と肝バター醤油
Teppanyaki abalone with bonito flakes & liver butter soy sauce

春のサラダ 新玉葱と赤玉葱のドレッシング わさびクリーミーソース
Spring salad with new onion & red onion dressing, wasabi creamy sauce

厳選和牛サーロイン 60g と和牛テnderロイン 60g
季節野菜のソテー
Chef's selected Wagyu sirloin 60g & tenderloin 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)

抹茶のパナコッタ 柚子ソルベ
Matcha panna cotta with yuzu 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'

¥25,000

鮪の共演

Tuna trilogy

鱈のカダイフ包み 梅肉ソース

Horse mackerel wrapped in kadaif with plum sauce

車海老と帆立貝のソテー

Sautéed Japanese prawn & scallops

鮑の鉄板焼き 鰹節と肝バター醤油

Teppanyaki abalone with bonito flakes & liver butter soy sauce

春のサラダ 新玉葱と赤玉葱のドレッシング わさびクリーミーソース

Spring salad with new onion & red onion dressing, wasabi creamy sauce

厳選和牛サーロイン60gと和牛テnderロイン60g
季節野菜のソテー

Chef's selected Wagyu sirloin 60g & tenderloin 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)

抹茶のパナコッタ 柚子ソルベ

Matcha panna cotta with yuzu 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

前菜

Appetizers & Salads

| | |
|--------------------------------|--------|
| 鮪の共演 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 Sautéed 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 |
| 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 |
| 厳選黒毛和牛テnderロイン (100g) Kuroge Wagyu tenderloin (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 & Japanese pickles | 1,350 |
| ご飯 (味噌汁、香の物付) Rice with miso soup & Japanese pickles | 1,100 |
| ガーリックチップ Garlic chips | 880 |

デザート Dessert

| | |
|---|-------|
| 紅ほっぺのソルベ Benihoppe strawberries sorbet | 1,650 |
| 抹茶のパナコッタ 柚子ソルベ Matcha panna cotta with yuzu sorbet | 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 | ¥3,850 |
|---------------------------|--------|

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) Coffee (Hot or iced) | ¥1,870 | 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 | | |

Jet lag is history. 時差ボケにさよならを。

At InterContinental Hotels & Resorts, we want you to be at your best when you travel.
Try Timeshifter on your way home or on your next trip to reduce jet lag. It's on us.

インターコンチネンタル ホテルズ&リゾーツは、お客様に万全の体調で旅をお楽しみいただきたいと思っています。
Timeshifterをぜひお試しください。今回のお帰りや次回のご旅行の際、つらい時差ボケから解放されるかもしれません。ご利用は無料です。



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