

# 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

鮪の共演  
Tuna trilogy

---

イサキのソテー 2種のアスパラガスと抹茶ソース  
Sautéed chicken grunt with green & white asparagus, matcha sauce

---

筍のローストと初夏野菜のサラダ 甘酒と新玉ねぎのドレッシング  
Roasted bamboo shoot & vegetable salad with amazake & onion dressing

---

神戸牛サーロイン100g 初夏野菜のソテー  
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)

---

グレープフルーツのソルベ  
Grapefruit 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

鮪の共演

Tuna trilogy

キスのカダイフ包み ロメスコソース

Sand borer wrapped in Kadaif with Romesco sauce

---

イサキのソテー 2種のアスパラガスと抹茶ソース

Sautéed chicken grunt with green & white asparagus, matcha sauce

---

筍のローストと初夏野菜のサラダ 甘酒と新玉ねぎのドレッシング

Roasted bamboo shoot & vegetable salad with amazake & onion 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 初夏野菜のソテー

Chef's selected Wagyu sirloin 120g with sautéed vegetables

or

厳選和牛フィレ100g 初夏野菜のソテー

(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)

---

グレープフルーツのソルベ

Grapefruit 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

キスのカダイフ包み ロメスコソース

Sand borer wrapped in Kadaif with Romesco sauce

---

鮑の鉄板焼き とさかのりと肝バター醤油ソース

Sautéed abalone with liver butter soy sauce & Tosaka seaweed

---

筍のローストと初夏野菜のサラダ 甘酒と新玉ねぎのドレッシング

Roasted bamboo shoot & vegetable salad with amazake & onion dressing

---

厳選和牛サーロイン 60g と和牛フィレ 60g の食べ比べ

初夏野菜のソテー

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)

---

パイナップルパイと黒酢のアイスクリーム

Pineapple pie & black vinegar 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

鮪の共演  
Tuna trilogy

キスのカダイフ包み ロメスコソース  
Sand borer wrapped in Kadaif with Romesco sauce

---

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

---

鮑の鉄板焼き とさかのりと肝バター醤油ソース  
Sautéed abalone with liver butter soy sauce & Tosaka seaweed

---

筍のローストと初夏野菜のサラダ 甘酒と新玉ねぎのドレッシング  
Roasted bamboo shoot & vegetable salad with amazake & onion dressing

---

厳選和牛サーロイン60gと和牛フィレ60gの食べ比べ  
初夏野菜のソテー  
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)

---

パイナップルパイと黒酢のアイスクリーム  
Pineapple pie & black vinegar 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

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 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

グレープフルーツのソルベ Grapefruit sorbet	1,650
パイナップルパイと黒酢のアイスクリーム Pineapple pie & black vinegar 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 ¥1,980 Macchiato	
ロングブラック 1,870 Long black		カフェラテ 1,980 Caffe latte	
エスプレッソ 1,650 Espresso		デカフェコーヒー 1,650 Decaffeinated coffee	
カプチーノ 1,980 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 ¥1,760 Royal Darjeeling		カモミール ¥1,540 Chamomile	
アールグレイ クラシック 1,540 Earl Grey Classic		ペパーミント 1,540 Peppermint	
アッサム 1,540 Assam		煎茶川根 1,540 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 ¥1,760 Kyoho grape		茎ほうじ茶 ¥1,760 Kuki Houjicha	
うれしの蒸し緑茶 1,760 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