



風音

KAZANE
TEPPANYAKI

クリスマスディナーコース

「福音」

Christmas dinner course 'Fukuin'

17:30 ~ 21:00 (L.O.)

※ 12/20(金)~12/25(水)の期間販売させていただきます。
※ Available between the 20th of December - 25th of December.



¥26,087

雲丹&キャビア・蝦夷鮑&ビーツ・中トロ&醤油糀

Sea urchin & Caviar / Ezo Abalone & beet / Chutoro & shoyu kouji sauce

フォアグラと洋梨のソテー 梅酒とザクロのソース

Seared foie gras & pear with umeshu & pomegranate sauce

甘鯛のうろこ焼き 白味噌ソース&大根の煮付け

Tile fish with white miso sauce & braised daikon

江戸野菜のサラダと甘酢ドレッシング

Tokyo Edo vegetable salad with amazu dressing

厳選和牛サーロインとフィレ 黒トリュフソース

季節の焼き野菜

Chef's selected wagyu beef sirloin & fillet
with black truffle sauce & sautéed vegetables

風音特製ガーリックライス

味噌汁 東京都産“錦味噌”、香の物

Kazane signature garlic fried rice, 'Nishiki' miso soup & Japanese pickles

ルドルフモンブラン カシスソルベ

Red bean cake with marron glace cream & cassis 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

カクテルペアリングコース

Cocktail pairing course

※ 12/20(金)～12/25(水)の期間は販売を停止いたします。
※ Not available between the 20th of December - 25th of December.

※要予約にて承ります。
Reservations required.

¥24,000

鮪の共演
Tuna trilogy

きんきの鉄板焼き サフランポテトコンフィ
ブイヤベース&紫蘇ソース
Roasted Kinki with saffron flavored potato,
bouillabaisse reduction & shiso sauce

早生大蕪と蓮根の白いサラダ 海苔の佃煮ドレッシング
Endive leaves & lily bulb salad with seaweed dressing & turnip sauce

神戸牛サーロイン100g 冬野菜のソテー
Kobe beef sirloin 120g 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)

小笠原諸島 母島のマイヤーレモンソルベ
Bonin Islands Hahajima meyer lemon 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'

※ 12/20(金)～12/25(水)の期間は販売を停止いたします。
※ Not available between the 20th of December - 25th of December.

¥16,000

鮪の共演

Tuna trilogy

ホタテの燻製とグリビッシュのコンディメント
Smoked scallop with gribiche condiment

きんきの鉄板焼き サフランポテトコンフィ
ブイヤベース&紫蘇ソース
Roasted Kinki with saffron flavored potato,
bouillabaisse reduction & shiso sauce

早生大蕪と蓮根の白いサラダ 海苔の佃煮ドレッシング
Endive leaves & lily bulb salad with seaweed dressing & turnip sauce

好きなお肉をお選びください。
Please select one

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

or

厳選和牛フィレ100g 冬野菜のソテー
(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)

小笠原諸島 母島のマイヤーレモンソルベ
Bonin Islands Hahajima meyer lemon 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'

※ 12/20(金)～12/25(水)の期間は販売を停止いたします。
※ Not available between the 20th of December - 25th of December.

¥20,000

鮪の共演

Tuna trilogy

ホタテの燻製とグリビッシュのコンディメント

Smoked scallop with gribiche condiment

鮑のソテー 大根の出汁煮 肝バター醤油ソース

Sautéed abalone with stewed daikon & liver butter soy sauce

早生大蕪と蓮根の白いサラダ 海苔の佃煮ドレッシング

Endive leaves & lily bulb salad with seaweed dressing & turnip sauce

厳選和牛サーロイン 60g と和牛フィレ 60g の食べ比べ

冬野菜のソテー

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)

洋梨のコンポジション

Pear composition

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'

※ 12/20(金)～12/25(水)の期間は販売を停止いたします。
※ Not available between the 20th of December - 25th of December.

¥25,000

鮪の共演

Tuna trilogy

ホタテの燻製とグリビッシュのコンディメント
Smoked scallop with gribiche condiment

—————

車海老と蒸し野菜のビスクソース

Sautéed Japanese tiger prawn & vegetable with bisque sauce

—————

鮑のソテー 大根の出汁煮 肝バター醤油ソース

Sautéed abalone with stewed daikon & liver butter soy sauce

—————

早生大蕪と蓮根の白いサラダ 海苔の佃煮ドレッシング

Endive leaves & lily bulb salad with seaweed dressing & turnip sauce

—————

厳選和牛サーロイン60gと和牛フィレ60gの食べ比べ 冬野菜のソテー

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)

—————

洋梨のコンポジション

Pear composition

—————

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.

キッズメニュー

Kid's menu



鉄板焼キッズプレート

¥3,850

Kid's plate

- ・ コーンスープ
Corn soup
- ・ オムライス
Omelet fried rice
- ・ 季節のアイスクリーム
Seasonal ice cream
- ・ 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)
- ・ オレンジジュース または りんごジュース
Orange juice or Apple juice

アラカルト

A la carte

メインディッシュ

Main dish

厳選黒毛和牛サーロイン (120g) ¥11,000
Kuroge wagyu sirloin (120g)

厳選黒毛和牛フィレ (100g) 13,200
Kuroge wagyu fillet (100g)

魚介類

Seafood

本日の海鮮 3,650
Catch of the day

車海老と帆立貝のソテー 4,000
Sautéed Japanese tiger prawn & scallops

北海道産タラバ蟹 4,000
Taraba king crabs

活け鮑 (150g) 10,000
Abalone (150g)

活け伊勢海老 1尾 (450g) 24,200
Ise spiny lobster (450g) (whole)

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

風音サラダ Kazane salad	2,000
旬の焼き野菜 3種 Seasonal vegetables (3 kinds)	2,200
フォアグラ (50g) Foie gras (50g)	3,850

ご飯

Rice

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

小笠原諸島 母島のマイヤーレモンソルベ Bonin Islands Hahajima meyer lemon sorbet	¥1,650
洋梨のコンポジション Pear composition	1,650

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