ANA InterContinental Manza Beach Resort
×
The Strings by InterContinental Tokyo

コラボレーションディナーコース

Collaboration dinner course

※　12/4（木）～ 12/18（木）の期間販売いたします。
※　Available between the 4th of December - 18th of December.

¥18,000

ANAインターコンチネンタル万座ビーチリゾート 鉄板焼き「蒼空（そうくう）」料理長
新垣 仁望氏監修のもと、沖縄の豊かな恵みと本場の味わいを、期間限定でお届けいたします。
沖縄もとぶ牛やあぐー豚、アカマチなど、沖縄各地から届く旬の食材を贅沢に取り入れ、
鉄板焼ならではの香ばしい音と香りあふれるパフォーマンスとともに、万座ビーチリゾートの
味わいを東京でご堪能いただけます。目の前で繰り広げられる南国の食文化と、
五感で愉しむ贅沢なひとときをお楽しみください。

Supervised by Chef Yoshimi Arakaki of the resort's teppanyaki restaurant "Soukū,"
this special dining experience brings the rich blessings and authentic flavors of Okinawa
for a limited time only. Using premium ingredients sourced from across Okinawa
—including Motobu beef, Agu pork, and Akamachi—guests can savor each dish
while enjoying the sizzling sounds and enticing aromas of teppanyaki,
bringing the authentic flavors of Manza Beach Resort to Tokyo.

沖縄もとぶ牛の生ハム・沖縄県産袖烏賊の燻製
Motobu beef prosciutto / Smoked diamond squid

あぐー豚の低温調理スーチカー
島菜のベルデソース 月桃の香り
Low-temperature cooked agu pork suchika with island greens verde sauce,
scented with shell ginger

沖縄近海アカマチのソテー
温かい魚介のスープ あーさのチュイル添え
Sautéed akamachi with warm seafood broth, served with aosa seaweed tuile

---

うんなもずくのそうめん仕立て
Unna mozuku seaweed

沖縄県産黒毛和牛 サーロインステーキ フィレステーキ 食べ比べ
沖縄の塩と沖縄シーズニング
Okinawan Kuroge Wagyu sirloin & fillet steak, salt & seasoning

---

セーファン【菜飯】鰹香るだしと共に
Sefan vegetable rice with bonito-flavored broth

ちんびん～沖縄クレープ～ バニラアイス添え
Chinbin crape with vanilla ice cream

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

ギンディージャの焼き鶏ハム 金柑とカルダモンのソース
Roasted chicken ham with guindilla, kumquat & cardamom sauce

真鱈のパルメザンチーズ焼き ゴボウのピューレと赤ワインソース
Grilled cod with parmesan cheese, burdock root purée & red wine sauce

---

冬野菜の彩りサラダ いちごのドレッシングとみかん糀ソース
Colorful winter vegetable salad with strawberry dressing & mandarin koji 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

厳選和牛テンダーロイン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
(¥1,650supplement)

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)

オレンジカルダモンソルベ
Orange cardamon sorbet

コーヒー または 紅茶
Coffee or tea

食物アレルギー等、お体にあ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

ギンディージャの焼き鶏ハム 金柑とカルダモンのソース
Roasted chicken ham with guindilla, kumquat & cardamom sauce

鮑の鉄板焼き 出汁煮大根 とんぶりを入れた肝バター醤油
Grilled abalone with dashi-simmered daikon & liver butter soy sauce

---

冬野菜の彩りサラダ いちごのドレッシングとみかん糀ソース
Colorful winter vegetable salad with strawberry dressing & mandarin koji sauce

---

厳選和牛サーロイン 60g と和牛テンダーロイン 60 g
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)

アップルパイ　アールグレイアイスクリーム
Apple pie with Earl Grey ice cream

コーヒー または 紅茶
Coffee or tea

食物アレルギー等、お体にあ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

ギンディージャの焼き鶏ハム 金柑とカルダモンのソース
Roasted chicken ham with guindilla, kumquat & cardamom sauce

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

鮑の鉄板焼き 出汁煮大根 とんぶりを入れた肝バター醤油
Teppanyaki abalone with dashi-simmered daikon & liver butter soy sauce

---

冬野菜の彩りサラダ いちごのドレッシングとみかん糀ソース
Colorful winter vegetable salad with strawberry dressing & mandarin koji sauce

---

厳選和牛サーロイン60gと和牛テンダーロイン60 g
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)

アップルパイ アールグレイアイスクリーム
Apple pie with Earl Grey ice cream

コーヒー または 紅茶
Coffee or tea

食物アレルギー等、お体にあ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 ¥4,000
Tuna trilogy

風音サラダ 2,000
Kazane salad

フォアグラ (50g) 3,850
Foie gras (50g)

野菜
Vegetables

旬の焼き野菜 3種 2,200
Sautéed seasonal vegetables (3 kinds)

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 prawn & scallop

活け鮑 (150g) 10,000
Abalone (150g)

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

厳選和牛
Wagyu beef

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

厳選黒毛和牛テンダーロイン (100g) 13,200
Kuroge Wagyu tenderloin (100g)

食物アレルギー等、お体にあ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 ¥2,750
Foie gras rice bowl

ガーリックライス（味噌汁、香の物付） 1,350
Garlic rice with miso soup & Japanese pickles

ご飯（味噌汁、香の物付） 1,100
Rice with miso soup & Japanese pickles

ガーリックチップ 880
Garlic chips

デザート
Dessert

オレンジカルダモンソルベ 1,650
Orange cardamon sorbet

アップルパイ アールグレイアイスクリーム 1,650
Apple pie with Earl Grey ice cream

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

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

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
アールグレイ クラシック Earl Grey Classic	1,540
アッサム Assam	1,540
カモミール Chamomile	¥1,540
ペパーミント Peppermint	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
うれしの蒸し緑茶 Ureshino mushiseicha	1,760
茎ほうじ茶 Kuki Houjicha	¥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、お体にあ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