

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

ずわい蟹のロースト 栗とすだち香るビスクソース
Seared Zuwai crab with chestnut & sudachi flavored americaine sauce

イトヨリ鯛のデリケートソテー
赤キャベツの蒸し煮 白味噌と白ワインソース
Delicately roasted itoyori fillet with braised red cabbage,
white wine & miso sauce

アンディーブと蓮根のサラダ 梅ドレッシング
Endive & lotus root salad with pickled plum dressing & carrot 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 秋野菜のソテー
Chef's selected Wagyu sirloin 120g with sautéed vegetables

or

厳選和牛フィレ100g 秋野菜のソテー
(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)

洋梨のソルベ カルダモン香る温かいチョコソース
Pear sorbet with hot cardamom chocolate sauce

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

ずわい蟹のロースト 栗とすだち香るビスクソース
Seared Zuwai crab with chestnut & sudachi flavored americaine sauce

鮑のソテー マッシュルームのフリカッセ
肝バター醤油と秋トリュフスライス
Sautéed abalone with mushroom fricassée & coral sauce,
autumn truffle shavings

アンディーブと蓮根のサラダ 梅ドレッシング
Endive & lotus root salad with pickled plum dressing & carrot sauce

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

柿のコンポジション
Persimmon 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'

¥25,000

鮪の共演

Tuna trilogy

ずわい蟹のロースト 栗とすだち香るビスクソース
Seared Zuwai crab with chestnut & sudachi flavored americaine sauce

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

鮑のソテー マッシュルームのフリカッセ
肝バター醤油と秋トリュフスライス
Sautéed abalone with mushroom fricassée & coral sauce,
autumn truffle shavings

アンディーブと蓮根のサラダ 梅ドレッシング
Endive & lotus root salad with pickled plum dressing & carrot sauce

厳選和牛サーロイン60gと和牛フィレ60gの食べ比べ
秋野菜のソテー
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)

柿のコンポジション
Persimmon 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.

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)

前菜

Appetizers & Salads

風音サラダ 2,000
Kazane salad

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

フォアグラ (50g) 3,850
Foie gras (50g)

ご飯

Rice

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

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

ガーリックチップ 880
Garlic chips

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.

デザート

Dessert

洋梨のソルベ カルダモン香る温かいチョコソース ¥1,650
Pear sorbet with hot cardamom chocolate sauce

柿のコンポジション 1,650
Persimmon composition

コーヒー

Coffee

コーヒー (ホット または アイス) ¥1,870 マキアート ¥1,980
Coffee (Hot or iced) Macchiato

ロングブラック 1,870 カフェラテ 1,980
Long black Caffè latte

エスプレッソ 1,650 デカフェコーヒー 1,650
Espresso 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 カモミール ¥1,540
Royal Darjeeling Chamomile

アールグレイ クラシック 1,540 ペパーミント 1,540
Earl Grey Classic Peppermint

アッサム 1,540 煎茶川根 1,540
Assam 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 茎ほうじ茶 ¥1,760
Kyoho grape 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