

ランチコース

Lunch

汐風 (しおかぜ) Steak lunch 'Shiokaze'

¥5,500

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

和牛ステーキ150g 季節野菜のソテー
Grilled Wagyu steak (150g) 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
(追加715円にて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 with supplement of ¥715)

コーヒー または 紅茶
Coffee or tea

デザート (追加料金 990円)
Add dessert (¥990)

紅ほっぺのソルベ
Benihoppe strawberry sorbet

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.

ランチコース

Lunch

松風(まつかぜ)

Teppan course 'Matsukaze'

¥7,700

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

A5和牛サーロイン120g 季節野菜のソテー
A5 Wagyu 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
(追加715円にて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 with supplement of ¥715)

紅ほっぺのソルベ
Benihoppe strawberry 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.

ランチコース

Lunch

風奏(ふうか)

Teppan course 'Fuka'

¥11,000

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

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
(追加715円にて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 with supplement of ¥715)

抹茶のパンナコッタ 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.

ランチコース

Lunch

薫風(くんぷう)

Teppan course 'Kumpu'

¥13,200

鮪の共演

Tuna trilogy

鯆のカダイフ包み 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

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 tiger prawn & scallops	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
厳選黒毛和牛テンダーロイン (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 strawberry 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