

## ランチコース

### Lunch

#### 汐風 (しおかぜ) Steak lunch 'Shiokaze'

¥4,950

春菊とからし菜のサラダ 筍のローストとツルムラサキのソース

Crown daisy & Karashina leaves salad  
with roasted bamboo shoot, Tsurumurasaki sauce

---

和牛サーロイン150g 初夏の野菜ソテー

Teppan roasted Wagyu sirloin (150g) with sautéed vegetable

---

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)

清美オレンジのソルベ

Kiyomi orange 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

春菊とからし菜のサラダ 筍のローストと温野菜  
ツルムラサキのソース

Crown daisy & Karashina leaves salad  
with roasted bamboo shoot & steamed vegetable, Tsurumurasaki sauce



A4和牛サーロイン120g 初夏の野菜ソテー

Teppan roasted A4 Wagyu sirloin (120g) with sautéed vegetable



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)



清美オレンジのソルベ

Kiyomi orange 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

イサキのマリネ 淡路島産新たまねぎとかぼすソース  
Marinated Isaki fish with Awaji Island new onion & Kabosu citrus sauce

---

アジと紫蘇のブリオッシュサンド ミョウガソース  
Horse mackerel & Shiso leaf brioche sandwich  
with Japanese ginger condiment

---

春菊とからし菜のサラダ 筍のローストと温野菜  
ツルムラサキのソース  
Crown daisy & Karashina leaves salad  
with roasted bamboo shoot & steamed vegetable, Tsurumurasaki sauce

---

厳選和牛サーロイン 60g と和牛フィレ 60g の食べ比べ  
初夏の野菜ソテー  
Chef's selected Wagyu sirloin 60g & fillet 60g with sautéed vegetable

---

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)

---

チェリーパブロバ  
Cherry pavlova

---

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

イサキのマリネ 淡路島産新たまねぎとかぼすソース  
Marinated Isaki fish with Awaji Island new onion & Kabosu citrus sauce

---

アジと紫蘇のブリオッシュサンド ミョウガソース  
Horse mackerel & Shiso leaf brioche sandwich  
with Japanese ginger condiment

---

アオリイカのソテー ホワイトアスパラガスとイカシミソース  
Seared Aoriika squid with white asparagus & ink sauce

---

春菊とからし菜のサラダ 筍のローストと温野菜  
ツルムラサキのソース  
Crown daisy & Karashina leaves salad  
with roasted bamboo shoot & steamed vegetable, Tsurumurasaki sauce

---

厳選和牛サーロイン60gと和牛フィレ60gの食べ比べ  
初夏の野菜ソテー  
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)

---

チェリーパブロバ  
Cherry pavlova

---

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

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
フォアグラ (50g) Foie gras (50g)	3,850
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
帆立貝と車海老 Scallops & Japanese tiger prawn	4,000
本日の海鮮 Catch of the day	3,650
旬の焼き野菜 3種 Seasonal vegetables (3 kinds)	2,200
風音サラダ Kazane salad	2,000
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

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

清美オレンジのソルベ ¥1,650  
Kiyomi orange sorbet

チェリーパヴロバ 1,650  
Cherry pavlova

## コーヒー

### Coffee

コーヒー (ホットまたはアイス) ¥1,650 マキアート ¥1,540  
Coffee (Hot or iced) Macchiato

ロングブラック 1,650 カフェラテ 1,540  
Long black Caffè latte

エスプレッソ 1,430 デカフェコーヒー 1,430  
Espresso Decaffeinated coffee

カプチーノ 1,540  
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 ¥1,650 カモミール ¥1,430  
Royal Darjeeling Chamomile

アールグレイ クラシック 1,430 ペパーミント 1,430  
Earl Grey Classic Peppermint

アッサム 1,430 煎茶川根 1,430  
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 ¥1,650 ライチ ¥1,650  
Kyoho grape Lychee

ラ・フランス 1,650 茎ほうじ茶 1,650  
La France - Pear Kuki Houjicha

うれしの蒸し緑茶 1,650  
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