

## ランチコース

Lunch

松風(まつかぜ)

Teppan course 'Matsukaze'

¥8,800

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

---

A4和牛サーロイン120g 冬野菜のソテー  
Teppan roasted A4 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)

---

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.

ランチコース  
Lunch

風奏(ふうか)  
Teppan course 'Fuka'

¥12,100

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

---

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  
(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)

---

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.

## ランチコース

### Lunch

薫風(くんぷう)

Teppan course 'Kumpu'

¥14,300

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 プイヤベース&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

---

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) 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 Caffè 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		1,760

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