

## ランチコース

### Lunch

#### 汐風 (しおかぜ) Steak lunch 'Shiokaze'

¥4,950

春野菜サラダ 新玉葱のソースと甘夏みかんのドレッシング  
Spring vegetable salad with new onion sauce & amanatsu citrus dressing

---

本日のおすすめ黒毛和牛150g 鉄板焼き  
3種の焼き野菜  
Chef's selected wagyu beef 150g  
with sautéed vegetables

---

ご飯 '里山のつぶ'、赤出汁、香の物  
'Satoyama no tsubu' rice, red miso soup, Japanese pickles

---

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)

いちごのソルベ  
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

春野菜サラダ 新玉葱のソースと甘夏みかんのドレッシング

Spring vegetable salad with new onion sauce & amanatsu citrus dressing

---

厳選和牛サーロイン50gと和牛フィレ50gの食べ比べ  
3種の焼き野菜

Chef's selected wagyu sirloin 50g & filet 50g  
with sautéed vegetables

---

ご飯 '里山のつぶ'、赤出汁、香の物

'Satoyama no tsubu' rice, red miso soup, Japanese pickles

---

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)

いちごのソルベ

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

#### 風奏(ふうか)

Teppan course 'Fuka'

¥11,000

蛍烏賊と山菜のガーリックソテー

Firefly squid with garlic sautéed wild vegetables

---

春野菜サラダ 新玉葱のソースと甘夏みかんのドレッシング

Spring vegetable salad with new onion sauce & amanatsu citrus dressing

---

好きなお肉をお選びください。

Please select one

厳選黒毛和牛サーロイン 100g 季節の焼き野菜

Chef's selected wagyu sirloin 100g with sautéed vegetables

or

厳選黒毛和牛フィレ 80g 季節の焼き野菜

Chef's selected wagyu filet 80g with sautéed vegetables

---

ご飯 '里山のつぶ'、赤出汁、香の物

'Satoyama no tsubu' rice, red miso soup, Japanese pickles

---

好きなデザートをお選びください。

Please select one dessert

桜のアイスクリーム 大福仕立て

Sakura ice cream Daifuku style

or

いちごのソルベ

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

#### 薫風(くんぷう) Teppan course 'Kumpu'

¥13,200

蛍烏賊と山菜のガーリックソテー  
Firefly squid with garlic sautéed wild vegetables

---

桜鱒のムニエル ふきのとう味噌  
Seared cherry salmon with fukinoto & miso sauce

---

春野菜サラダ 新玉葱のソースと甘夏みかんのドレッシング  
Spring vegetable salad with new onion sauce & amanatsu citrus dressing

---

好きなお肉をお選びください。  
Please select one

厳選黒毛和牛サーロイン 100g 季節の焼き野菜  
Chef's selected wagyu sirloin 100g with sautéed vegetables

or

厳選黒毛和牛フィレ 80g 季節の焼き野菜  
Chef's selected wagyu filet 80g with sautéed vegetables

---

ご飯 '里山のつぶ'、赤出汁、香の物  
'Satoyama no tsubu' rice, red miso soup, Japanese pickles

---

好きなデザートをお選びください。  
Please select one dessert

桜のアイスクリーム 大福仕立て  
Sakura ice cream Daifuku style

or

いちごのソルベ  
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.

## アラカルト

### A la carte

特選神戸ビーフサーロイン (120g) Special selection KOBE beef sirloin (120g)	¥23,100
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 filet (100g)	13,200
厳選黒毛和牛シャトーブリアン (100g) Kuroge wagyu Chateaubriand (100g)	15,400
フォアグラ (50g) Foie gras (50g)	3,850
北海道産タラバ蟹 Taraba king crabs	5,500
活け鮑 (150g) Abalone (150g)	13,200
活伊勢海老 1尾 (450g) Ise spiny lobster (450g) (whole)	24,200
活伊勢海老 1/2 Ise spiny lobster (half size)	13,200
帆立貝 (2個) Scallops (two)	2,750
本日の海鮮 Catch of the day	3,850
旬の焼き野菜 3種 Seasonal vegetables (3 kinds)	2,200
旬の焼き野菜 5種 Seasonal vegetables (5 kinds)	3,300
季節のサラダ Seasonal salad	2,200
ガーリックライス (赤出汁、香の物付) Garlic rice with red miso soup and Japanese pickles	1,870
ご飯 (赤出汁、香の物付) Rice with red 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

いちごのソルベ ¥1,650  
Strawberry sorbet

桜のアイスクリーム 大福仕立て 1,650  
Sakura ice cream Daifuku style

## 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

よもぎ 1,650 うれしの蒸し緑茶 1,650  
Yomogi 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