

## ランチコース

### Lunch

#### 汐風 (しおかぜ) Steak lunch 'Shiokaze'

¥4,950

冬野菜サラダ 春菊のソース 日向夏のドレッシング  
Winter vegetable salad with crown daisy sauce & hyuganatsu 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  
(追加715円にてガーリックライスへの変更可)  
'Satoyama no tsubu' rice  
(or signature garlic fried rice with supplement of ¥715),  
red miso soup, Japanese pickles

---

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

松風(まつかぜ)

Teppan course 'Matsukaze'

¥7,700

冬野菜サラダ 春菊のソース 日向夏のドレッシング  
Winter vegetable salad with crown daisy sauce & hyuganatsu 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  
(追加715円にてガーリックライスへの変更可)

'Satoyama no tsubu' rice  
(or signature garlic fried rice with supplement of ¥715),  
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

炙り黒毛和牛と唐墨の温蕎麦

Buckwheat noodles with seared wagyu beef & bottarga

---

冬野菜サラダ 春菊のソース 日向夏のドレッシング

Winter vegetable salad with crown daisy sauce & hyuganatsu 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 120g 季節の焼き野菜

Chef's selected wagyu sirloin 120g with sautéed vegetables

or

厳選黒毛和牛フィレ100g (追加料金1,650円) 季節の焼き野菜

Chef's selected wagyu filet 100g (¥1,650 supplement)

with sautéed vegetables

or

特選神戸ビーフサーロイン 120g(追加料金 8,800 円)

季節の焼き野菜

Special selection KOBE beef sirloin 120g (¥8,800 supplement)

with sautéed vegetables

---

ご飯 '里山のつぶ'、赤出汁、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

(or signature garlic fried rice with supplement of ¥715),

red miso soup, Japanese pickles

---

好きなデザートをお選びください。

Please select one dessert

温州みかんのクレープシュゼット カルダモンのアイス

Unshu tangerine crepe suzette with cardamon ice cream

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

炙り黒毛和牛と唐墨の温蕎麦

Buckwheat noodles with seared wagyu beef & bottarga

---

九絵の小鍋仕立て

Seared long tooth grouper hotpot

---

冬野菜サラダ 春菊のソース 日向夏のドレッシング

Winter vegetable salad with crown daisy sauce & hyuganatsu 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120g 季節の焼き野菜

Chef's selected wagyu sirloin 120g with sautéed vegetables

or

厳選黒毛和牛フィレ100g (追加料金1,650円) 季節の焼き野菜

Chef's selected wagyu filet 100g (¥1,650 supplement)

with sautéed vegetables

or

特選神戸ビーフサーロイン120g (追加料金8,800円) 季節の焼き野菜

Special selection KOBE beef sirloin 120g (¥8,800 supplement)

with sautéed vegetables

---

ご飯 '里山のつぶ'、赤出汁、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

(or signature garlic fried rice with supplement of ¥715),

red miso soup, Japanese pickles

---

好きなデザートをお選びください。

Please select one dessert

温州みかんのクレープシュゼット カルダモンのアイス

Unshu tangerine crepe suzette with cardamon ice cream

---

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
特選神戸ビーフフィレ (100g) Special selection KOBE beef filet (100g)	25,300
厳選黒毛和牛サーロイン (120g) Kuroge wagyu sirloin (120g)	12,100
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)	17,600
フォアグラ (50g) Foie gras (50g)	4,400
北海道産タラバ蟹 Taraba king crabs	6,600
活け鮑 (150g) Abalone (150g)	13,750
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)	3,080
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

温州みかんのクレープシュゼット カルダモンのアイス 1,650  
Unshu tangerine crepe suzette with cardamon ice cream

## 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