

ランチコース

Lunch

汐風（しおかぜ） Steak lunch 'Shiokaze'

¥5,500

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

和牛リブアイステーキ150g 冬野菜のソテー
Teppan roasted Wagyu rib-eye 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)

ミックスベリーミントソルベ
Mixed berry & mint 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

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

和牛サーロイン120g 冬野菜のソテー
Teppan roasted 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)

ミックスベリーミントソルベ
Mixed berry & mint 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

はまぐりの燻製とグリビッシュのコンディメント

Smoked clam 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)

シトラスのコンポジション

Citrus 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'

¥13,200

鮪の共演 Tuna trilogy

はまぐりの燻製とグリビッシュのコンディメント
Smoked clam with gribiche condiment

真鱈のソテー 白菜と金柑のプレゼ 生ハムクリスピー
Sauteéd cod with napa cabbage & kimquat brezet, crispy prosciutto

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 sauteéd 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)

シトラスのコンポジション Citrus 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

ミックスベリーミントソルベ Mixed berry & mint sorbet	¥1,650
シトラスのコンポジション Citrus 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 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		

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