

ランチコース

Lunch

汐風 (しおかぜ) Steak lunch 'Shiokaze'

¥5,500

春野菜のサラダ 桜風味塩糀ドレッシング
Spring leafy vegetables with salted rice malt & sakura dressing

和牛ステーキ150g 春野菜ソテー
Teppan roasted Wagyu 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)

ミックスベリーとミントのソルベ
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

春野菜のサラダ 桜風味塩糀ドレッシング

Spring leafy vegetables with salted rice malt & sakura dressing

A4和牛サーロイン120g 春野菜ソテー

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)

ミックスベリーとミントのソルベ

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

本マグロの共演

Tuna trilogy

ヒメマスのスプリングロール ギンデージャソース

Kokanee salmon spring roll with guindilla sauce

春野菜のサラダ 桜風味塩糰ドレッシング

Spring leafy vegetables with salted rice malt & sakura dressing

厳選和牛サーロイン 60g と和牛フィレ 60g の食べ比べ

春野菜のソテー

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)

甘酒のプリン フロマーージュアイスクリーム

Amazake pudding with fromage ice cream

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

本マグロの共演
Tuna trilogy

ヒメマスのスプリングロール ギンディージャソース
Kokanee salmon spring roll with guindilla sauce

桜鯛鉄板焼き 春キャベツと桜海老クリームソース
Sautéed cherry sea bream with sakura shrimp sauce

春野菜のサラダ 桜風味塩糀ドレッシング
Spring leafy vegetables with salted rice malt & sakura dressing

厳選和牛サーロイン60gと和牛フィレ60gの食べ比べ
春野菜のソテー
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)

甘酒のプリン フロマーージュアイスクリーム
Amazake pudding with fromage ice cream

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

前菜

Appetizers & Salads

本マグロの共演 Tuna trilogy	¥4,000
風音サラダ Kazane salad	2,000
フォアグラ (50g) Foie gras (50g)	3,850

野菜

Vegetables

旬の焼き野菜 3種 Seasonal vegetables (3 kinds)	2,200
--	-------

魚介類

Seafood

本日の海鮮 Catch of the day	3,650
車海老と帆立貝のソテー Sautéed Japanese tiger prawn & scallops	4,000
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

厳選和牛

Wagyu beef

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

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.

ご飯 Rice

フォアグラ丼 Foie gras rice bowl	¥2,750
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

ミックスベリーとミントのソルベ Mixed berry & mint sorbet	1,650
甘酒のプリン フロマージュアイスクリーム Amazake pudding with fromage ice cream	1,650

キッズメニュー Kid's menu



鉄板焼キッズプレート Kid's plate

¥3,850

オレンジジュース または りんごジュース
Orange juice or Apple juice

コーンスープ
Corn soup

オムライス
Omelet fried rice

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)

季節のアイスクリーム
Seasonal ice cream

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) ¥1,870 Coffee (Hot or iced)		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