

## ランチコース

### Lunch

#### 汐風 (しおかぜ) Steak lunch 'Shiokaze'

¥4,950

秋野菜と果物のサラダ 茸のクーリ 柿と金木犀のドレッシング  
Autumn vegetable & fruit salad, mushroom sauce  
persimmon & osmanthus dressing

---

本日のおすすめ黒毛和牛150g 鉄板焼き  
Chef's selected Japanese beef 150g

---

3種の焼き野菜  
Three kinds of sautéed selected 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

秋野菜と果物のサラダ 茸のクーリ

柿と金木犀のドレッシング

Autumn vegetable & fruit salad, mushroom sauce  
persimmon & osmanthus 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 selected 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)

洋梨のシャーベット

Pear 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

特選黒毛和牛タンのパン粉焼き  
Breaded kuroge wagyu tongue

---

秋野菜と果物のサラダ 茸のクーリ  
柿と金木犀のドレッシング  
Autumn vegetable & fruit salad, mushroom sauce  
persimmon & osmanthus 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 selected 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 selected vegetables

or

特選神戸ビーフサーロイン 120g (追加料金 7,700 円) 季節の焼き野菜  
Special selection KOBE beef sirloin 120g ( ¥7,700 supplement)  
with sautéed selected 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

紅玉のシュトゥルーデル  
Kougyoku apple strudel

or

洋梨のシャーベット  
Pear 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

特選黒毛和牛タンのパン粉焼き

Breaded kuroge wagyu tongue

---

ノドグロと本しめじの朴葉味噌焼き

Seared black throat seaperch with shimeji mushroom, miso & hoba leaf

---

秋野菜と果物のサラダ 茸のクーリ

柿と金木犀のドレッシング

Autumn vegetable & fruit salad, mushroom sauce  
persimmon & osmanthus 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 selected 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 selected vegetables

or

特選神戸ビーフサーロイン120g (追加料金7,700円) 季節の焼き野菜

Special selection KOBE beef sirloin (¥7,700 supplement)

with sautéed selected 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

紅玉のシュトゥルーデル

Kougyoku apple strudel

or

洋梨のシャーベット

Pear 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)	¥22,000
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)	3,850
本日の海鮮 Catch of the day	4,950
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

洋梨のシャーベット ¥1,650  
Pear sorbet

紅玉のシュトゥルーデル 1,650  
Kougyoku apple strudel

## 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