

## ランチコース

### Lunch

#### 汐風（しおかぜ） Steak lunch 'Shiokaze'

¥4,950

アンディーブと蓮根のサラダ 梅ドレッシング  
Endive & lotus root salad with pickled plum dressing & carrot sauce

和牛リブアイステーキ150g 秋野菜のソテー  
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)

洋梨のソルベ カルダモン香る温かいチョコソース  
Pear sorbet with hot cardamom chocolate sauce

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

アンディーブと蓮根のサラダ 梅ドレッシング

Endive & lotus root salad with pickled plum dressing & carrot sauce

---

A4和牛サーロイン120g 秋野菜のソテー

Teppan roasted 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)

---

洋梨のソルベ カルダモン香る温かいチョコソース

Pear sorbet with hot cardamom chocolate sauce

---

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

ずわい蟹のロースト 栗とすだち香るビスクソース

Seared Zuwai crab with chestnut & sudachi flavored americaine sauce

---

アンディーブと蓮根のサラダ 梅ドレッシング

Endive & lotus root salad with pickled plum dressing & carrot sauce

---

厳選和牛サーロイン 60g と和牛フィレ 60g の食べ比べ

秋野菜のソテー

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)

---

柿のコンポジション

Persimmon 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

ずわい蟹のロースト 栗とすだち香るビスクソース  
Seared Zuwai crab with chestnut & sudachi flavored americaine sauce

---

イトヨリ鯛のデリケートソテー  
赤キャベツの蒸し煮 白味噌と白ワインソース  
Delicately roasted itoyori fillet with braised red cabbage,  
white wine & miso sauce

---

アンディーブと蓮根のサラダ 梅ドレッシング  
Endive & lotus root salad with pickled plum dressing & carrot sauce

---

厳選和牛サーロイン60gと和牛フィレ60gの食べ比べ  
秋野菜のソテー  
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)

---

#### 柿のコンポジション Persimmon 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.

## 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)

## 前菜

### Appetizers & Salads

風音サラダ 2,000  
Kazane salad

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

フォアグラ (50g) 3,850  
Foie gras (50g)

## ご飯

### Rice

ガーリックライス (味噌汁、香の物付) 1,350  
Garlic rice with miso soup and Japanese pickles

ご飯 (味噌汁、香の物付) 1,100  
Rice with miso soup and Japanese pickles

ガーリックチップ 880  
Garlic chips

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

洋梨のソルベ カルダモン香る温かいチョコソース ¥1,650  
Pear sorbet with hot cardamom chocolate sauce

柿のコンポジション 1,650  
Persimmon composition

## コーヒー

### Coffee

コーヒー (ホットまたはアイス) ¥1,870 マキアート ¥1,980  
Coffee (Hot or iced) Macchiato

ロングブラック 1,870 カフェラテ 1,980  
Long black Caffè latte

エスプレッソ 1,650 デカフェコーヒー 1,650  
Espresso Decaffeinated coffee

カプチーノ 1,980  
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 ¥1,760 カモミール ¥1,540  
Royal Darjeeling Chamomile

アールグレイ クラシック 1,540 ペパーミント 1,540  
Earl Grey Classic Peppermint

アッサム 1,540 煎茶川根 1,540  
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 ¥1,760 茎ほうじ茶 ¥1,760  
Kyoho grape Kuki Houjicha

うれしの蒸し緑茶 1,760 1,760  
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