

琥珀（こはく）  
鉄板焼 匠 9/12～11/13（秋）  
鮮魚と黒毛和牛コース

【おもてなしの一品】

静岡県産フルーツマトのフランベ  
イベリコ・ベジョータの生ハムとアボカド ゲランドの塩とエクストラバージンオイル

【前菜】

カンパチの炙り 冬瓜と秋茄子の煮びたし  
白出汁のジュレ オシエトラキャビアと共に

【魚料理】

長崎県産、系鰯鯛のグリル  
愛知けんこんのソテー ヴェルモットのソース

【肉料理】

黒毛和牛のロース 100g  
旬の焼野菜 七種の味覚で

～メインの変更～

黒毛和牛のフィレとサーロインの食べ比べ  
フィレ 50g/サーロイン 50g +¥2,640

松阪牛サーロイン 100g +¥7,700

【御飯】

ストリングス匠オリジナル 特製ガーリックライス

又は、

しらすとカリカリ梅の炒め御飯 大葉のアクセント

又は、

福井、九頭竜舞茸と秋鮭の炒め御飯 いくらをのせて +¥880

赤出汁 香の物

【デザート】

熊本県産和栗のエスプーマとカシスのソルベ

【ひととき】

珈琲 / 紅茶

翡翠 (ひすい)  
鉄板焼 匠 9/12~11/13 (秋)  
蝦夷鮑と黒毛和牛食べ比べコース

【おもてなしの一品】

静岡県産フルーツマトのフランベ  
イベリコ・ベジョータの生ハムとアボカド ゼラントの塩とエクストラバージンオイル

【前菜】

カンパチの炙り 冬瓜と秋茄子の煮びたし  
白出汁のジュレ オシエトラキャビアと共に

【魚料理】

活蝦夷鮑のグリル  
千葉県産ジャンボマッシュルーム 黒トリュフのソース

【肉料理】

黒毛和牛のフィレとサーロインの食べ比べ  
フィレ 50g / サーロイン 50g  
旬の焼野菜 七種の味覚で

～メインの変更～

・松阪牛サーロイン 100g(+5,478円)

【御飯】

ストリングス匠オリジナル 特製ガーリックライス  
又は、  
しらすとカリカリ梅の炒め御飯 大葉のアクセント  
又は、  
福井、九頭竜舞茸と秋鮭の炒め御飯 いくらをのせて +¥880

赤出汁 香の物

【デザート】

熊本県産和栗のエスプーマとカシスのソルベ

【ひととき】

珈琲 / 紅茶

紅玉（こうぎょく）  
鉄板焼 匠 9/12～11/13（秋）  
伊勢海老と黒毛和牛食べ比べコース

【おもてなしの一品】

静岡県産フルーツマトのフランベ  
イベリコ・ペジョータの生ハムとアボカド ゼラントの塩とエクストラバージンオイル

【前菜】

カンパチの炙り 冬瓜と秋茄子の煮びたし  
白出汁のジュレ オシエトラキャビアと共に

【魚料理】

活伊勢海老のグリル 愛知れんこんのソテー  
アメリカソースとヴェルモットのソース

【肉料理】

黒毛和牛のフィレとサーロインの食べ比べ  
フィレ 50g/サーロイン 50g  
旬の焼野菜 七種の味覚で

～メインの変更～

松阪牛サーロイン 100g +¥5,478

【御飯】

ストリングス匠オリジナル 特製ガーリックライス

又は、

しらすとカリカリ梅の炒め御飯 大葉のアクセント

又は、

福井、九頭竜舞茸と秋鮭の炒め御飯 いくらをのせて +¥880

赤出汁 香の物

【デザート】

熊本県産和栗のエスプーマとカシスのソルベ

【ひととき】

珈琲 / 紅茶

蒼玉（そうぎょく）  
鉄板焼 匠 9/12～11/13（秋）  
蝦夷鮑とフォアグラ、松阪牛コース

【おもてなしの一品】

静岡県産フルーツマトのフランベ  
イベリコ・ベジョータの生ハムとアボカド ゼランドの塩とエクストラバージンオイル

【前菜】

カンパチの炙り 冬瓜と秋茄子の煮びたし  
白出汁のジュレ オシエトラキャビアと共に

【フォアグラ料理】

フォアグラカナルと山形県産洋ナシのソテー  
ビガラードソース

【魚料理】

活蝦夷鮑のグリル  
千葉県産ジャンボマッシュルーム 黒トリュフのソース

【肉料理】

松阪牛サーロイン 100g  
旬の焼野菜 七種の味覚で

【御飯】

ストリングス匠オリジナル 特製ガーリックライス  
又は、  
しらすとカリカリ梅の炒め御飯 大葉のアクセント  
又は、  
福井、九頭竜舞茸と秋鮭の炒め御飯 いくらをのせて +¥880

赤出汁 香の物

【デザート】

熊本県産和栗のエスプーマとカシスのソルベ

【ひととき】

珈琲 / 紅茶

# 瑠璃（るり）

鉄板焼 匠 9/12～11/13（秋）

伊勢海老又は黒鮑、フォアグラ、松阪牛コース

3 日前予約

【おもてなしの一品】

静岡県産フルーツマトのフランベ

イベリコ・ベジョータの生ハムとアボカド ゼランドの塩とエクストラバージンオイル

【前菜】

カンパチの炙り 冬瓜と秋茄子の煮びたし

白出汁のジュレ オシエトラキャビアと共に

【フォアグラ料理】

フォアグラカナルと山形県産洋ナシのソテー

ビガラードソース

【魚料理】

活伊勢海老のグリル 愛知れんこんのソテー

アメリカーナソースとヴェルモットのソース

又は

活黒鮑のグリル

千葉県産ジャンボマッシュルーム 黒トリュフのソース

【肉料理】

松阪牛サーロイン 100g

旬の焼野菜 七種の味覚で

【御飯】

ストリングス匠オリジナル 特製ガーリックライス

又は、

しらすとカリカリ梅の炒め御飯 大葉のアクセント

又は、

福井、九頭竜舞茸と秋鮭の炒め御飯 いくらをのせて +¥880

赤出汁 香の物

【デザート】

熊本県産和栗のエスプーマとカシスのソルベ

【ひととき】

珈琲 / 紅茶

至高（しこう）  
鉄板焼 匠 9/12～11/13（秋）  
至高コース

【おもてなしの一品】

静岡県産フルーツマトのフランベ  
イベリコ・ベジョータの生ハムとアボカド ゼラントの塩とエクストラバージンオイル

【前菜】

カンパチの炙り 冬瓜と秋茄子の煮びたし  
白出汁のジュレ オシエトラキャビアと共に

【フォアグラ料理】

フォアグラカナルと山形県産洋ナシのソテー  
ビガラードソース

【魚料理】

活蝦夷鮑のグリル  
千葉県産ジャンボマッシュルーム 黒トリュフのソース

【魚料理】

渚伊勢海老のグリル 愛知れんこんのソテー  
アメリカーナソースとヴェルモットのソース

【肉料理】

松阪牛サーロイン 100g  
旬の焼野菜 七種の味覚で

【御飯】

ストリングス匠オリジナル 特製ガーリックライス  
又は、  
しらすとカリカリ梅の炒め御飯 大葉のアクセント  
又は、  
福井、九頭竜舞茸と秋鮭の炒め御飯 いくらをのせて +¥880  
赤出汁 香の物

【デザート】

熊本県産和栗のエスプーマとカシスのソルベ

【ひととき】

珈琲 / 紅茶

# 究極（きゅうきよく）

鉄板焼 匠 9/12～11/13（秋）

## 究極コース

3 日前予約

【おもてなしの一品】

静岡県産フルーツマトのフランベ

イベリコ・ベジータの生ハムとアボカド ゼランドの塩とエクストラバージンオイル

【前菜】

カンパチの炙り 冬瓜と秋茄子の煮びたし

白出汁のジュレ オシエトラキャビアと共に

【フォアグラ料理】

フォアグラカナルと新潟県産洋ナシのソテー

ビガラードソース

【魚料理】

活黒鮑のグリル

千葉県産ジャンボマッシュルーム 黒トリュフのソース

【魚料理】

渚伊勢海老のグリル 愛知れんこんのソテー

アメリカーナソースとヴェルモットのソース

【肉料理】

松阪牛ロースの出汁しゃぶ 40g

名古屋コーチンの卵黄醬油

【肉料理】

松阪牛フィレ 80g

旬の焼野菜 七種の味覚で

【御飯】

福井、九頭竜舞茸と秋鮭の炒め御飯 いくらをのせて

：

【デザート】

熊本県産和栗のエスプーマとカシスのソルベ

【ひととき】

珈琲 / 紅茶