

蕨（あさがお）
鉄板焼 匠 9/12～11/13（秋）
ヘルシーランチコース

【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】

秋野菜のグリーンサラダ

【肉料理】

国産牛ロース 100g
旬の焼野菜 五種の味覚で

～メインの変更～

黒毛和牛のロース 100g +¥4,400

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 +¥6,600

松阪牛サーロイン 100g +¥12,100

【御飯】

岐阜県産「金コシヒカリ」

又は、

ストリングス匠オリジナル 特製ガーリックライス +¥770

しらすとカリカリ梅の炒め御飯 大葉のアクセント +¥770

福井、九頭竜舞茸と秋鮭の炒め御飯 いくらをのせて +¥1,650

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

葵（あおい）
鉄板焼 匠 9/12～11/13（秋）
国産牛食べ比べランチコース

【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 ゼランドの塩とエキストラバージンオイル

【魚料理】

長崎県産、系鰯のグリル
愛知れんこんのソテー ヴェルモットのソース

【肉料理】

国産牛フィレとロースの食べ比べ
フィレ 50g/ロース 50g
旬の焼野菜 五種の味覚で

～メインの変更～

黒毛和牛のロース 100g +¥3,850

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 +¥4,400

松阪牛サーロイン 100g +¥9,900

【御飯】

岐阜県産「金コシヒカリ」

又は、

ストリングス匠オリジナル 特製ガーリックライス +¥770

しらすとカリカリ梅の炒め御飯 大葉のアクセント +¥770

福井、九頭竜舞茸と秋鮭の炒め御飯 いくらをのせて +¥1,650

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

堇（すみれ）

鉄板焼 匠 9/12～11/13（秋）

国産牛食べ比べと天使海老ランチコース

【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

【魚料理】

長崎県産、系鰯と天使海老のグリル

愛知れんこんのソテー ヴェルモットのソース

【肉料理】

国産牛フィレとロースの食べ比べ

フィレ 50g/ロース 50g

旬の焼野菜 五種の味覚で

～メインの変更～

黒毛和牛のロース 100g +¥3,850

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 +¥4,400

松阪牛サーロイン 100g +¥9,900

【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

椿（つばき）

鉄板焼 匠 9/12～11/13（秋）

贅沢ステーキランチコース

【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

【魚料理】

長崎県産、系鰻とオマール海老のグリル
愛知れんこんのソテー ヴェルモットのソース

【肉料理】

国産牛フィレとロースの食べ比べ
フィレ 50g/ロース 50g
旬の焼野菜 五種の味覚で

～メインの変更～

黒毛和牛のロース 100g +¥3,850

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 +¥4,400

松阪牛サーロイン 100g +¥9,900

【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

紫（むらさき）
鉄板焼 匠 9/12～11/13（秋）
黒毛和牛とオマール海老ランチコース

【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

【魚料理】

長崎県産、系鰯とオマール海老のグリル
愛知れんこんのソテー ヴェルモットのソース

【肉料理】

黒毛和牛フィレとサーロインの食べ比べ
フィレ 50g/ロース 50g
旬の焼野菜 五種の味覚で

～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

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】

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

瑠璃（るり） 3 日前予約

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

【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・ベジオータの生ハムとアボカド デ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】

フォアグラカナー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
アメリカヌ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