

＜瑞祥＞ご会食ランチ

鉄板焼 匠

鮮魚・精選国産牛フィレ・ロースの食べ比べ

【ご乾杯】

ご乾杯にスパークリングワイン

お子様にはソフトドリンク

【おもてなしの一品】

フルーツマトのフランベ

シェフからのおもてなし

【魚料理】

鮮魚のグリル

特製ソースと共に

【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 円)

・黒毛和牛のフィレ 50gとサーロイン 50g の食べ比べ(+4,400 円)

・松阪牛サーロイン 100g(+9,900 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

・季節の炒め御飯(+880 円)

赤出汁 香の物

【デザート】

パティシエ特製デザート

ナンバーケーキ1桁(数字は3,5,7のみ)

【ひととき】

珈琲 / 紅茶

【プレゼント】

当日のお渡しにてデジカメ写真をプレゼント

12,000 円

個室料 11,000 円を別途頂戴いたします。

(表示料金は消費税込み・サービス料別)

＜慶賀＞ご会食ランチ

鉄板焼 匠

前菜・天使の海老と鮮魚と精選国産牛フィレ・ロースの食べ比べ

【ご乾杯】

ご乾杯にスパークリングワイン

お子様にはソフトドリンク

【おもてなしの一品】

フルーツマトのフランベ

シェフからのおもてなし

【前菜】

彩り豊かな冷製を

【魚料理】

天使の海老と鮮魚のグリル

特製ソースと共に

【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 円)

・黒毛和牛のフィレ 50gとサーロイン 50g の食べ比べ(+4,400 円)

・松阪牛サーロイン 100g(+9,900 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、

季節の炒め御飯(+880 円)

赤出汁 香の物

【デザート】

パティシエ特製デザート

ナンバーケーキ1桁(数字は3,5,7のみ)

【ひととき】

珈琲 / 紅茶

【プレゼント】

当日のお渡しにてデジカメ写真をプレゼント

16,500 円

個室料 11,000 円を別途頂戴いたします。

(表示料金は消費税込み・サービス料別)

＜盛福＞ご会食ランチ・ディナー

鉄板焼 匠

蝦夷鮑と黒毛和牛フィレ・サーロインの食べ比べコース

【ご乾杯】

ご乾杯にスパークリングワイン

お子様にはソフトドリンク

【おもてなしの一品】

フルーツマトのフランベ

シェフからのおもてなし

【前菜】

彩り豊かな冷製を

【魚料理】

活蝦夷鮑のグリル

特製ソースと共に

【肉料理】

黒毛和牛のフィレとサーロインの食べ比べ

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 円 税込サ別)

【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、

季節の炒め御飯(+880 円)

赤出汁 香の物

【デザート】

パティシエ特製デザート

ナンバーケーキ1桁(数字は3,5,7のみ)

【ひととき】

珈琲 / 紅茶

【プレゼント】

当日のお渡しにてデジカメ写真をプレゼント

25,500 円

個室料 11,000 円を別途頂戴いたします。

(表示料金は消費税込み・サービス料別)

お子様プレート 鉄板焼 匠

・コーンスープ

・鉄板で仕上げるオムライス

・デザート

3,500 円

(表示料金は消費税込み・サービス料別)

お子様コース 鉄板焼 匠

・コーンスープ

・しほろ牛ロース 100g

・焼き野菜

・白御飯 / 赤出汁

・デザート

5,500 円

(表示料金は消費税込み・サービス料別)