

琥珀（こはく）  
鉄板焼き【匠】 11/14～1/12  
黒毛和牛コース

【おもてなしの一品】

北海道産フルーツマトのフランベ  
イベリコ・ベジュータの生ハムとモッツアレラチーズ 茗荷のラビゴットソース

【前菜】

寒ブリと真鯛の昆布締め オシエトラキャビアを添えて  
愛知白菜の煮浸しと土佐酢のジュレ

【魚料理】

平目のグリルと地場さのこのソテー  
シャンパンソースと香草バターソース

【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、

ズワイ蟹と鮭の炒め御飯 いくらをのせて +¥880

【デザート】

柚子とカルダモンの香りに包まれたドゥーブルフロマージュ

【ひととき】

珈琲 / 紅茶

## 翡翠（ひすい）

鉄板焼き【匠】 11/14～1/12

### 蝦夷鮑と黒毛和牛食べ比べコース

#### 【おもてなしの一品】

北海道産フルーツマトのフランベ

イベリコ・ベジュータの生ハムとモッツアレラチーズ 茗荷のラビゴットソース

#### 【前菜】

寒ブリと真鯛の昆布締め オシエトラキャビアを添えて  
愛知白菜の煮浸しと土佐酢のジュレ

#### 【魚料理】

活蝦夷鮑のグリル 地場きのこのソテー  
グルノーブル風

#### 【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、

ズワイ蟹と鮭の炒め御飯 いくらをのせて +¥880

#### 【デザート】

柚子とカルダモンの香りに包まれたドゥーブルフロマージュ

#### 【ひととき】

珈琲 / 紅茶

## 紅玉（こうぎょく）

鉄板焼き【匠】 11/14～1/12

### 伊勢海老と黒毛和牛食べ比べコース

#### 【おもてなしの一品】

北海道産フルーツマトのフランベ

イベリコ・ベジュータの生ハムとモッツアレラチーズ 茗荷のラビゴットソース

#### 【前菜】

寒ブリと真鯛の昆布締め オシエトラキャビアを添えて

愛知白菜の煮浸しと土佐酢のジュレ

#### 【魚料理】

活伊勢海老のグリル 岐阜県産ほうれん草ソテー

シャンパンソースとアメリカーナソース

#### 【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、

ズワイ蟹と鮭の炒め御飯 いくらをのせて +¥880

#### 【デザート】

柚子とカルダモンの香りに包まれたドゥーブルフロマージュ

#### 【ひととき】

珈琲 / 紅茶

# 蒼玉（そうぎょく）

鉄板焼き【匠】 11/14～1/12

## 蝦夷鮑とフォアグラ、松阪牛コース

### 【おもてなしの一品】

北海道産フルーツマトのフランベ

イベリコ・ベジュータの生ハムとモッツアレラチーズ 茗荷のラビゴットソース

### 【前菜】

寒ブリと真鯛の昆布締め オシエトラキャビアを添えて

愛知白菜の煮浸しと土佐酢のジュレ

### 【フォアグラ料理】

フォアグラカナールと林檎のソテー

黒トリュフのソース

### 【魚料理】

活蝦夷鮑のグリル 地場きのこのソテー

グルノーブル風

### 【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、

ズワイ蟹と鮭の炒め御飯 いくらをのせて +¥880

### 【デザート】

柚子とカルダモンの香りに包まれたドゥーブルフロマージュ

### 【ひととき】

珈琲 / 紅茶

## 瑠璃（るり） 3 日前予約

鉄板焼き【匠】 11/14～1/12

### 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】

北海道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モッツアレラチーズ 茗荷のラビゴットソース

#### 【前菜】

寒ブリと真鯛の昆布締め オシエトラキャビアを添えて  
愛知白菜の煮浸しと土佐酢のジュレ

#### 【フォアグラ料理】

フォアグラカナールと林檎のソテー  
黒トリュフのソース

#### 【魚料理】

活伊勢海老のグリル 岐阜県ほうれん草のソテー  
シャンパンソースとアメリカーナソース  
又は  
活黒鮑のグリル 地場きのこのソテー  
グルノーブル風

#### 【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、  
ズワイ蟹と鮭の炒め御飯 いくらをのせて +¥880

#### 【デザート】

柚子とカルダモンの香りに包まれたドゥーブルフロマージュ

#### 【ひととき】

珈琲 / 紅茶

# 至高（しこう）

鉄板焼き【匠】 11/14～1/12

## 至高コース

### 【おもてなしの一品】

北海道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モッツアレラチーズ 茗荷のラビゴットソース

### 【前菜】

寒ブリと真鯛の昆布締め オシエトラキャビアを添えて  
愛知白菜の煮浸しと土佐酢のジュレ

### 【フォアグラ料理】

フォアグラカナールと林檎のソテー  
黒トリュフのソース

### 【魚料理】

活蝦夷鮑のグリル 地場きのこのソテー  
グルノーブル風

### 【魚料理】

活伊勢海老のグリル 岐阜県ほうれん草のソテー  
シャンパンソースとアメリカーナソース

### 【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、  
ズワイ蟹と鮭の炒め御飯 いくらをのせて +¥880

### 【デザート】

柚子とカルダモンの香りに包まれたドゥーブルフロマージュ

### 【ひととき】

珈琲 / 紅茶

# 究極（きゅうきょく） 3 日前予約

鉄板焼き【匠】 11/14～1/12

## 究極コース

### 【おもてなしの一品】

北海道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カチョカヴァッロ 茗荷のラビゴットソース

### 【前菜】

寒ブリと真鯛の昆布締め 雲母とオシエトラキャビアを添えて  
愛知白菜の煮浸しと土佐酢のジュレ

### 【フォアグラ料理】

フォアグラカナールと林檎のソテー  
黒トリュフのソース

### 【魚料理】

活黒鮑のグリル 地場きのこのソテー  
グルノーブル風

### 【魚料理】

活伊勢海老のグリル 岐阜県ほうれん草のソテー  
シャンパンソースとアメリカーナソース

### 【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醤油

### 【肉料理】

松阪牛フィレ 80g  
旬の焼野菜 七種の味覚で

### 【御飯】

ズワイ蟹と鮭の炒め御飯 いくらをのせて

### 【デザート】

柚子とカルダモンの香りに包まれたドゥーブルフロマージュ

### 【ひととき】

珈琲 / 紅茶