

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】  
北海道産フルーツトマトのフランベ  
イベリコ・ベジョータの生ハムとモッツァレラチーズ 茄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きのこのソテー  
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、  
た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】  
北海道産フルーツトマトのフランベ  
イベリコ・ベジョータの生ハムとモッツァレラチーズ 茄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、  
た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】  
北海道産フルーツトマトのフランベ  
イベリコ・ベジョータの生ハムとモッツァレラチーズ 茄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ケーヌソース

【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、  
ち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】  
北海道産フルーツトマトのフランベ  
イベリコ・ベジョータの生ハムとモッツァレラチーズ 茄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、  
た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】

北海道産フルーツトマトのフランベ  
イベリコ・ベジョータの生ハムとモッツァレラチーズ 茄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ケーヌソース  
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、  
た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】

北海道産フルーツトマトのフランベ

イベリコ・ベジョータの生ハムとモッツァレラチーズ 茄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ケーヌソース

### 【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、

た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】

北海道産フルーツトマトのフランベ

イベリコ・ベジョ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 雲丹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ケーヌソース

### 【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