

琥珀（こはく）

2026年1月13日（火）～3月12日（木）
知多牛食べ比べ又は黒毛和牛コース

【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・ベジョータの生ハムとカチョカヴァッロ アカシアハチミツ

【前菜】

ズワイ蟹とオシエトラキャビア
カリフラワーのムースリースとコンソメのジュレ

【魚料理】

静岡県産、金目鯛の鱗焼きと天使海老のグリル
ヴェルモットのソース 柚子の香り

【肉料理】

愛知県産、知多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
又は
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、
三河鶏と牛蒡の炒め御飯 トリュフのアクセント +¥880

【デザート】

大人のご褒美パフェ 匠スタイル

翡翠（ひすい）

2026年1月13日（火）～3月12日（木）
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
イペリコ・ベジョータの生ハムとカチョカヴァッロ アカシアハチミツ

【前菜】

ズワイ蟹とオシエトラキャビア
カリフラワーのムースリースとコンソメのジュレ

【魚料理】

活蝦夷鮑のグリル
春菊のピュレ 信州生七味のコンディメント
（蝦夷鮑を伊勢海老に変更＋¥5,500）

【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、
三河鶏と牛蒡の炒め御飯 トリュフのアクセント ＋¥880

【デザート】

大人のご褒美パフェ 匠スタイル

【ひととき】

珈琲 / 紅茶

蒼玉（そうぎょく）

2026年1月13日（火）～3月12日（木）

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・ベジョータの生ハムとカチョカヴァッロ アカシアハチミツ

【前菜】

ズワイ蟹とオシエトラキャビア

カリフラワーのムースリースとコンソメのジュレ

【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

春菊のピュレ 信州生七味のコンディメント

【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、

三河鶏と牛蒡の炒め御飯 トリュフのアクセント +¥880

【デザート】

大人のご褒美パフェ 匠スタイル

至高（しこう）

2026 年 1 月 13 日（火）～3 月 12 日（木）

至高コース（伊勢海老 1/2 尾）

【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・ベジョータの生ハムとカチョカヴァッロ アカシアハチミツ

【前菜】

ズワイ蟹とオシエトラキャビア

カリフラワーのムースリースとコンソメのジュレ

【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

春菊のピュレ 信州生七味のコンディメント

【魚料理】

活伊勢海老のグリル 静岡の葉たまねぎのソテー

シャンパンソースとアメリカンソース

【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、

三河鶏と牛蒡の炒め御飯 トリュフのアクセント +¥880

【デザート】

大人のご褒美パフェ 匠スタイル

究極（きゅうきょく）
2026 年 1 月 13 日（火）～3 月 12 日（木）
究極コース（伊勢海老 1/2 尾）
3 日前予約

【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・ベジョータの生ハムとカチョカヴァッロ アカシアハチミツ

【前菜】

ズワイ蟹とオシエトラキャビア
カリフラワーのムースリースとコンソメのジュレ

【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
春菊のピュレ 信州生七味のコンディメント

【魚料理】

活伊勢海老のグリル 静岡の葉たまねぎのソテー
シャンパンソースとアメリカンソース

【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】

三河鶏と牛蒡の炒め御飯 トリュフのアクセント

【デザート】

大人のご褒美パフェ 匠スタイル