

舞（あさがね）  
2026年1月13日（火）～3月12日（木）  
ヘルシーランチコース

【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 アカシアハチミツ

【前菜】  
冬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  
（らすとカリカリ梅の炒め御飯 大葉のアクセント +¥770  
三河鶏と牛蒡の炒め御飯 トリュフのアクセント +¥1,650

【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

# 葵（あおい）

2026年1月13日（火）～3月12日（木）  
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 アカシアハチミツ

## 【魚料理】

愛知県産、真鯛と旬菜のグリル  
ヴェルモットのソース 柚子の香り

## 【肉料理】

国産牛フィレヒロースの食べ比べ  
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

黒毛和牛のフィレヒロースの食べ比べ  
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  
しらすヒカリカリ梅の炒め御飯 大葉のアクセント +¥770  
三河鶏と牛蒡の炒め御飯 トリュフのアクセント +¥1,650

## 【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

## 董（すみれ）

2026年1月13日（火）～3月12日（木）  
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】

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 アカシアハチミツ

### 【魚料理】

愛知県産、真鯛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】

国産牛フィレヒロースの食べ比べ  
フィレ 50g/ヒロース 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

黒毛和牛のフィレヒサロインの食べ比べ  
フィレ 50g/ヒサロイン 50g +¥4,400

松阪牛サロイン 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

た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

## 紫 (むらさき)

2026年1月13日(火)～3月12日(木)  
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】

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 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】

愛知県産、真鯛とオマール海老のグリル  
ヴエルモットのソース 柚子の香り

### 【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  
た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 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ヌ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

【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