

葬（あさがお）  
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】

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  
し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

#### 【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

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 +¥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

## 堇（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

### 【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

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 +¥4,400

松阪牛サーロイン 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

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

## 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】

北海道産フルーツマトのフランベ  
イペリコ・ベジ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  
ヴェルモットのソース 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

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】

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