

瑠璃（るり）

2026年3月13日（金）～5月14日（木）

国産牛ステーキディナーコース

【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カチョカヴァッロ クレソンのサルサ・ベルデ

【前菜】

桜鯛と日向夏のサラダ仕立て

春野菜とオシエトラキャビアと共に

【魚料理】

岡山県産、鯖のグリルとホワイトアスパラガスのソテー

春キャベツのピュレとヴェルモットのソース

【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

筍と桜海老の炒め御飯 いくらをのせて +¥880

【デザート】

大人のご褒美パフェ 匠スタイル

琥珀（こはく）

2026年3月13日（金）～5月14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・ベジータの生ハムとカチョカヴァッロ クレソンのサルサ・ベルデ

【前菜】

桜鯛と日向夏のサラダ仕立て
春野菜とオンシトラキャビアと共に

【魚料理】

岡山県産、鯖と天使海老のグリル
ホワイトアスパラガスのソテー 春キャベツのピュレとヴェルモットのソース

【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、
筍と桜海老の炒め御飯 いくらをのせて +¥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3月13日(金)～5月14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・ペジョータの生ハムとカチョカヴァッロ クレソンのサルサ・ベルデ

【前菜】

桜鯛と日向夏のサラダ仕立て

春野菜とオシエトラキャビアと共に

【魚料理】

活蝦夷鮑のグリル

ホワイトアスパラガスのソテー 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、

筍と桜海老の炒め御飯 いくらをのせて +¥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3月13日（金）～5月14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・ベジータの生ハムとカチョカヴァッロ クレソンのサルサ・ベルデ

【前菜】

桜鯛と日向夏のサラダ仕立て

春野菜とオシエトラキャビアと共に

【フォアグラ料理】

フォアグラカナールのソテーとブリオッシュのパンベルデュ

黒トリュフのソース

【魚料理】

活蝦夷鮑のグリル

ホワイトアスパラガスのソテー 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、

筍と桜海老の炒め御飯 いくらをのせて +¥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3月13日（金）～5月14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・ベジータの生ハムとカチョカヴァッロ クレソンのサルサ・ベルデ

【前菜】

桜鯛と日向夏のサラダ仕立て
春野菜とオシエトラキャビアと共に

【フォアグラ料理】

フォアグラカナールのソテーとブリオッシュのパンベルデュ
黒トリュフのソース

【魚料理】

活蝦夷鮑のグリル
ホワイトアスパラガスのソテー グルノーブル風

【魚料理】

活伊勢海老のグリル 静岡の景たまねぎのソテー
ソース・オリエンタル

【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、
筍と桜海老の炒め御飯 いくらをのせて +¥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3月13日（金）～5月14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・ベジータの生ハムとカチョカヴァッロ クレソンのサルサ・ベルデ

【前菜】

桜鯛と日向夏のサラダ仕立て
春野菜とオンシエトラキャビアと共に

【フォアグラ料理】

フォアグラカナルのソテーとブリオッシュのパンベルデュ
黒トリュフのソース

【魚料理】

活黒鮑のグリル
ホワイトアスパラガスのソテー グルノーブル風

【魚料理】

活伊勢海老のグリル 静岡の葉たまねぎのソテー
ソース・オリエンタル

【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】

筍と桜海老の炒め御飯 いくらをのせて

【デザート】

大人のご褒美パフェ 匠スタイル