

葬（あさがお）

2026年3月13日（金）～5月14日（木）

ヘルシーランチコース

平日 6,820 円/土日祝 7,370 円

【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】

春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

しらすとかりかり梅の炒め御飯 大葉のアクセント +¥770

筍と桜海老の炒め御飯 いくらをのせて +¥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3月13日(金)～5月14日(木)

国産牛食べ比べランチコース

平日 8,030 円/土日祝 8,580 円

【おもてなしの一品】

静岡県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

【魚料理】

糸鰯とホワイトアスパラガスのグリル

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】

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

筍と桜海老の炒め御飯 いくらをのせて +¥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3月13日(金)～5月14日(木)

国産牛食べ比べと天使海老ランチコース

平日 9,350円/土日祝 9,900円

【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

【魚料理】

系鰯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】

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

【ひととき】

珈琲 / 紅茶

紫 (むらさき)

2026年3月13日(金)～5月14日(木)

黒毛和牛とオマール海老ランチコース

平日 16,500円/土日祝 17,600円

【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ヤビアと共に

【魚料理】

系鰯鯛とオマール海老のグリル

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】

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

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

平日 22,000円/土日祝 23,100円

【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ヤビアと共に

【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