

瑠璃（るり）

2026年5月15日（金）～7月9日（木）

国産牛ステーキディナーコース

平日 13,750 円/土日祝 14,850 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 焼茄子のピュレ

【前菜】

三重県産、鰯の炙りとヤリイカ
薯蕷とはちみつ梅のジュレ オシエトラキャビアと共に

【魚料理】

長崎県産、伊佐木と天使海老のグリル
グリーンアスパラガスのソテー 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
渥美サーモンと雲丹の炒め御飯 +¥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5月15日（金）～7月9日（木）

知多牛食べ比べ又は黒毛和牛コース

平日 17,600 円/土日祝 18,700 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 焼茄子のピュレ

【前菜】

三重県産、鰯の炙りとヤリイカ

蓴菜とはちみつ梅のジュレ オシエトラキヤビアと共に

【魚料理】

長崎県産、伊佐木と天使海老のグリル

グリーンアスパラガスのソテー ヴェルモットのソース

【肉料理】

愛知県産、あいち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

黒毛和牛のサーロイン 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、

渥美サーモンと雲丹の炒め御飯 +¥880

【デザート】

桃薫るスープ仕立てのパフェ

翡翠 (ひすい)

2026年5月15日(金)～7月9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・ベジョータの生ハムとカチョカヴァッロ 焼茄子のピュレ

【前菜】

三重県産、鰯の炙りとヤリイカ

蕁菜とはちみつ梅のジュレ オシエトラキヤビアと共に

【魚料理】

活蝦夷鮑のグリル

グリーン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、

渥美サーモンと雲丹の炒め御飯 +¥880

【デザート】

桃薫るスープ仕立てのパフェ

【ひととき】

珈琲 / 紅茶

蒼玉（そうぎょく）

2026年5月15日（金）～7月9日（木）

蝦夷鮑とフォアグラ、松阪牛コース

平日 30,800 円/土日祝 33,000 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・ベジョータの生ハムとカチョカヴァッロ 焼茄子のピュレ

【前菜】

三重県産、鰯の炙りとヤリイカ

蕁菜とはちみつ梅のジュレ オシエトラキヤビアと共に

【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

グリーン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、

渥美サーモンと雲丹の炒め御飯 +¥880

【デザート】

桃薫るスープ仕立てのパフェ

至高（しこう）

2026年5月15日（金）～7月9日（木）

至高コース（伊勢海老 1/2尾）

平日 41,800 円/土日祝 44,000 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・ペジョータの生ハムとカチョカヴァッロ 焼茄子のピュレ

【前菜】

三重県産、編鱈の炙りとヤリイカ

蕁菜とはちみつ梅のジュレ オシエトラキヤビアと共に

【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

グリーン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 長野県産二種類のズッキーニのソテー

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、

渥美サーモンと雲丹の炒め御飯 +¥880

【デザート】

シェフパティシエ特製デザート

【小菓子】

究極（きゅうきょく）

2026年5月15日（金）～7月9日（木）

究極コース（伊勢海老 1/2尾）

平日 55,000 円/土日祝 58,300 円

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
イペリコ・ベジータの生ハムとカチョカヴァッロ 焼茄子のピュレ

【前菜】

三重県産、鰯の炙りとヤリイカ
蕁菜とはちみつ梅のジュレ オシエトラキヤビアと共に

【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ペルデュ
黒トリュフのソース

【魚料理】

活黒鮑のグリル
グリーン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 長野県産二種類のズッキーニのソテー
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醤油

【肉料理】

松阪牛フィレ 80g
旬の焼野菜 七種の味覚で

【御飯】

渥美サーモンと雲丹の炒め御飯

【デザート】

シェフパティシエ特製デザート

【小菓子】