

葬（あさがお）

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

【前菜】

初夏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

渥美サーモンと雲丹の炒め御飯 +¥1,650

【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

葵 (あおい)

2026年5月15日(金)～7月9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 焼茄子のピュレ

【魚料理】

愛知県産、鱸のグリルと夏野菜
ヴェルモットのソースとタブナードのアクセント

【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
渥美サーモンと雲母の炒め御飯 +¥1,650

【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

堇 (すみれ)

2026年5月15日(金)～7月9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】

愛知県産、鱈と天使海老のグリル

ヴェルモットソースとタップナードのアクセント

【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

桃堇るスープ仕立てのパフェ +¥880

【デザート】

桃堇るスープ仕立てのパフェ

【ひととき】

珈琲 / 紅茶

紫 (むらさき)

2026年5月15日(金)～7月9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】

愛知県産、鱈とオマール海老のグリル

ヴェルモットソースとタプナードのアクセント

【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

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、

渥美サーモンと雲母の炒め御飯 +¥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