

## 葬（あさがお）

2026年7月10日（金）～9月9日（水）

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

群馬県産くちどけか 藤ポークの生ハムとカチョカヴァッロ どうもろこのピュレ

### 【前菜】

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

日間賀島産タコと鰻の炒め御飯 +¥1,650

### 【デザート】

マンゴーとココナッツ 南国の<sup>か</sup>お<sup>お</sup>香り

### 【ひととき】

珈琲 / 紅茶

## 葵 (あおい)

2026年7月10日(金)～9月9日(水)

### 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

群馬県産くちどけか 藤ポークの生ハムとカチョカヴァッロ どうもろこのピュレ

#### 【魚料理】

愛知県産、真鯛と熊本赤なすのソテー

白ワインソース ビストウのアクセント

#### 【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

日間賀島産タコと鰻の炒め御飯 +¥1,650

#### 【デザート】

マンゴーとココナッツ 南国の<sup>か</sup>お<sup>お</sup>り

#### 【ひととき】

珈琲 / 紅茶

## 董 (すみれ)

2026年7月10日(金)～9月9日(水)  
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  
群馬県産くちどけ加藤ポークの生ハムとカチョカヴァッロ どうもろこのピュレ

### 【魚料理】

愛知県産、真鯛と天使海老 熊本赤なすのソテー  
白ワインソース ビストウのアクセント

### 【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  
日間賀島産タコと鰻の炒め御飯 +¥880

### 【デザート】

マンゴーとココナッツ 南国の<sup>か</sup>お<sup>り</sup>香り

### 【ひととき】

珈琲 / 紅茶

## 紫 (むらさき)

2026年7月10日(金)～9月9日(水)

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

群馬県産くちどけ加藤ポークの生ハムとカチョカヴァッロ どうもろこしのピュレ

### 【前菜】

鮪・ズワイガニ・雲丹の冷製茶碗蒸し

コンソメのジュレとオシエトラキャビアと共に

### 【魚料理】

愛知県産、真鯛とオマール海老 熊本赤なすのソテー

白ワインソース ピストウのアクセント

### 【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

日間賀島産タコと鰻の炒め御飯 +¥880

### 【デザート】

マンゴーとココナッツ 南国の<sup>か</sup>お<sup>お</sup>香り

### 【ひととき】

珈琲 / 紅茶

## 翡翠 (ひすい)

2026年7月10日(金)～9月9日(水)

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

群馬県産くちどけ加藤ポークの生ハムとカチョカヴァッロ どうもろこのピュレ

### 【前菜】

鮪・ズワイガニ・雲丹の冷製茶碗蒸し

コンソメのジュレとオシエトラキャビアと共に

### 【魚料理】

活蝦夷鮑のグリル

熊本赤なすのソテー 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、

日間賀島産タコと鰻の炒め御飯 +¥880

### 【デザート】

マンゴーとココナッツ 南国の<sup>か</sup>お<sup>お</sup>香り

### 【ひととき】

珈琲 / 紅茶