

瑠璃（るり）

2026年9月11日（金）～11月11日（水）

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

群馬県産くちどけ加藤ボークの生ハムとカチョカヴァッロ セロリラブのサラダ

【前菜】

カンパチのマリネと雲丹、冬瓜と秋茄子のアンサンブル

オシエトラキヤビアと共に

【魚料理】

長崎県産、系鰯と天使海老のグリル

愛知れんこんのソテー サフラン風味の白ワインソース

【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 大景のアクセント

又は

福井、九頭竜舞茸と秋刀魚の炒め御飯 +¥880

【デザート】

長野県産シャインマスカットのタルトとミルクのアイス ライムのアクセント

琥珀（こはく）

2026年9月11日（金）～11月11日（水）

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

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 セロラブのサラダ

【前菜】

カンパチのマリネと雲母、冬瓜と秋茄子のアンサンブル

オシエトラキヤビアと共に

【魚料理】

長崎県産、系鰯と天使海老のグリル

愛知れんこんのソテー サフラン風味の白ワインソース

【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、

福井、九頭竜舞茸と秋刀魚の炒め御飯 +¥880

【デザート】

長野県産シャインマスカットのタルトとミルクのアイス ライムのアクセント

翡翠（ひすい）

2026年9月11日（金）～11月11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 セロラブのサラダ

【前菜】

カンパチのマリネと雲丹、冬瓜と秋茄子のアンサンブル

オシエトラキャビアと共に

【魚料理】

活蝦夷鮑のグリル

千葉県産ジャンボマッシュルームのソテー 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、

福井、九頭竜舞茸と秋刀魚の炒め御飯 +¥880

【デザート】

長野県産シャインマスカットのタルトとミルクのアイス ライムのアクセント

【ひととき】

珈琲 / 紅茶

蒼玉（そうぎょく）

2026 年 9 月 11 日（金）～11 月 11 日（水）

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

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 セロラブのサラダ

【前菜】

カンパチのマリネと雲丹、冬瓜と秋茄子のアンサンブル

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 黒トリュフのソース

ブリオッシュのパンペルデュと洋ナシと一緒に

【魚料理】

活蝦夷鮑のグリル

千葉県産ジャンボマッシュルームのソテー 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、

福井、九頭竜舞茸と秋刀魚の炒め御飯 +¥880

【デザート】

長野県産シャインマスカットのタルトとミルクのアイス ライムのアクセント

【ひととき】

珈琲 / 紅茶

至高（しこう）

2026 年 9 月 11 日（金）～11 月 11 日（水）

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

群馬県産くちどけ加藤ボークの生ハムとカチョカヴァッロ セロラブのサラダ

【前菜】

カンパチのマリネと雲母、冬瓜と秋茄子のアンサンブル

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 黒トリュフのソース

ブリオッシュのパンペルデュと洋ナシと一緒に

【魚料理】

活蝦夷鮑のグリル

千葉県産ジャンボマッシュルームのソテー グルノーブル風

【魚料理】

活伊勢海老のグリル

愛知れんこんのソテー 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、

福井、九頭竜舞茸と秋刀魚の炒め御飯 +¥880

【デザート】

シェフパティシエ特製デザート

【小菓子】

【ひととき】

珈琲 / 紅茶

究極（きゅうきょく）

2026年9月11日（金）～11月11日（水）

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

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 セロリラブのサラダ

【前菜】

カンパチのマリネと雲母、冬瓜と秋茄子のアンサンブル
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 黒トリュフのソース
ブリオッシュのパンペルデュと洋ナシと一緒に

【魚料理】

活黒鮑のグリル

千葉県産ジャンボマッシュルームのソテー グルノーブル風

【魚料理】

活伊勢海老のグリル

愛知県産れんこんのソテー 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】

特製ガーリックライス/しらすとカリカリ梅の炒め御飯/
福井、九頭竜舞茸と秋刀魚の炒め御飯

【デザート】

シェフパティシエ特製デザート

【小菓子】

【ひととき】

珈琲 / 紅茶