

薺（あさがお）

2026年9月11日（金）～11月11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】

秋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

福井、九頭竜舞茸と秋刀魚の炒め御飯 +¥1,650

【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

葵（あおい）

2026年9月11日（金）～11月11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】

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

【魚料理】

長崎県産、系鰯鯛のグリル

愛知県産のソテー 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】

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

福井、九頭竜舞茸と秋刀魚の炒め御飯 +¥1,650

【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

堇（すみれ）

2026年9月11日（金）～11月11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

【魚料理】

長崎県産、系鰯と天使海老のグリル

愛知県産のソテー 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

紫（むらさき）

2026年9月11日（金）～11月11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、系鰯とオマール海老のグリル

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】

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

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】

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