蒜（あさがお）

2026 年 11 月 13 日（金）～1 月 11 日（月・祝）

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】

厳選フルーツトマトのフランベ

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

アルドイノ　エキストラヴァージン　オリーブオイルと共に

【前菜】

冬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

しらすとカリカリ梅の炒め御飯　大葉のアクセント　＋¥770

愛知県産、真鯛の炒め御飯　鯛めしをイメージして　＋¥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 11 月 13 日（金）～1 月 11 日（月・祝）

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】

厳選フルーツトマトのフランベ

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

アルドイノ　エキストラヴァージン　オリーブオイルと共に

【魚料理】

九州で獲れた平目のグリル

千葉県産、蕪のソテー　柚子胡椒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

愛知県産、真鯛の炒め御飯　鯛めしをイメージして　＋¥1,650

【デザート】

ベリーのタルト ミルクアイス添え

【ひととき】

珈琲 / 紅茶

菫（すみれ）

2026 年 11 月 13 日（金）～1 月 11 日（月・祝）

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】

厳選フルーツトマトのフランベ

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

アルドイノ　エキストラヴァージン　オリーブオイルと共に

【魚料理】

九州で獲れた平目と天使海老のグリル

千葉県産、蕪のソテー　柚子胡椒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

愛知県産、真鯛の炒め御飯　鯛めしをイメージして　＋¥880

【デザート】

ベリーのタルト ミルクアイス添え

【ひととき】

珈琲 / 紅茶

紫（むらさき）

2026 年 11 月 13 日（金）～1 月 11 日（月・祝）

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】
厳選フルーツトマトのフランベ
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
アルドイノ　エキストラヴァージン　オリーブオイルと共に

【前菜】
ぶりまさの炙りとずわい蟹　オシェトラキャビアを添えて
愛知白菜の煮浸しと自家製ポン酢のジュレ

【魚料理】
九州で獲れた平目とオマール海老のグリル
千葉県産、蕪のソテー　柚子胡椒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
愛知県産、真鯛の炒め御飯　鯛めしをイメージして　＋¥880

【デザート】
ベリーのタルト ミルクアイス添え

【ひととき】
珈琲 / 紅茶

翡翠（ひすい）

2026 年 11 月 13 日（金）～1 月 11 日（月・祝）

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】

厳選産フルーツトマトのフランベ

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

アルドイノ　エキストラヴァージン　オリーブオイルと共に

【前菜】

ぶりまさの炙りとずわい蟹　オシェトラキャビアを添えて

愛知白菜の煮浸しと自家製ポン酢のジュレ

【魚料理】

活蝦夷鮑のグリル

岐阜県飛騨ほうれん草のソテー　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、

愛知県産、真鯛の炒め御飯　鯛めしをイメージして　＋¥880

【デザート】

ベリーのタルト ミルクアイス添え

【ひととき】

珈琲　/　紅茶