

The Strings Lunch Course スtringスランチコース ¥4,500 per person / おひとり様

Appetizer 前菜

Chilled corn potage with rosemary sautéed shrimp
冷製コーンポタージュ ローズマリー風味のエビのソテー

Hot appetizer 温菜

Mozzarella & Parma ham tempura with cereals composition & basil coulis
パルマ産生ハム & モッツアレラチーズ天ぷら 雑穀米サラダ バジルクーリー

Your choice of Main Dish メインを1品お選びください

Pan fried "isaki" filet with marinated summer vegetables & ceviche sauce
イサキのソテー 夏野菜セビーチェソース

OR または

Steamed Tasmanian salmon with lime scented spaghetti squash & passion fruit flavored sauce
タスマニア産サーモンスチーム ライムドレッシングのそうめんかぼちゃ パッションフルーツソース

OR または

Grilled "Iwachu" pork loin & vegetable with black olive sauce, wild arugula
岩中豚ロインのグリル ルッコラとタブナードソース

OR または

Grilled Canterbury beef rib-eye with summer beans fricassee with red onion coulis (+1000)
カンタベリーリブアイロースト 夏豆のフリカッセ 赤玉ねぎのクーリー

Dessert デザート

Coconut mousse bar with mango sherbet & dragon fruit slice
ココナッツムースバー & マンゴーシャーベット ドラゴンフルーツスライス

OR または

Panna cotta with berry sherbet
パンナコッタ & ベリーのシャーベット

Coffee, espresso, tea or herb tea
コーヒー、エスプレッソ、紅茶またはハーブティー

The Strings Business Lunch スtringスビジネスランチ ¥2,800

Today's soup 本日のスープ

Your choice of Main dish, salads or sandwiches selection or chicken curry
メインディッシュを上記のセレクションまたは、サラダ / サンドウィッチ / チキンカレーよりお選びください。

Coffee, espresso, tea or herb tea
コーヒー、エスプレッソ、紅茶またはハーブティー

デザート追加 Add dessert ¥800

OUR BASICS A LA CARTE スtringスオリジナルアラカルト

Garden salad with homemade red onion dressing 彩り野菜のスペシャルガーデンサラダ 自家製赤たまねぎドレッシング	2,400
Caesar salad with prosciutto and crispy parmesan cheese パルマハムとクリスピーパルメザンチーズのシーザーサラダ	2,400
Berry bread sandwich with avocado, shrimps and eggs アヴォカドと小エビ、卵のベリーブレッドサンドイッチ	2,500
American club house sandwich with truffle fries アメリカンクラブハウスサンドウィッチ トリュフ風味フライドポテト添え	2,900
Canterbury beef rib steak sandwich with truffle fries カンタベリービーフ リブロースのステーキサンドウィッチ トリュフ風味フライドポテト添え	3,300
Monterey Jack cheese and bacon burger with truffle fries モンレージャックチーズとベーコンのハンバーガー トリュフ風味フライドポテト添え	3,100
Spicy beef curry スパイシービーフカレー	2,600
Coconut chicken curry ココナッツチキンカレー	1,800
Green tea flavored Opera chocolate cake with vanilla ice cream 抹茶のオペラ & バニラアイス	1,400
Panna cotta with berry sherbet パンナコッタとベリーシャーベット	1,300
Coconut mousse bar with mango sherbet & dragon fruit slice ココナッツムースバーとマンゴーシャーベット ドラゴンフルーツスライス	1,400
Assorted ice cream & sherbet アイスクリームの盛り合わせ	1,200

Business hours 11:30a.m – 2:30p.m (Food last order at 2:30 p.m)

Food allergies, Food Intolerance, Dietary Requirements and Religious Interest:

We welcome inquiries from guests who wish to know whether any dishes contain particular ingredients.

食物アレルギー、食物不耐性、食生活条件あるいは宗教上の理由について：当レストランでご提供する料理の原材料については、スタッフにお尋ねください。

Prices are subject to an 8% consumption tax and a 13% service charge. 表記価格に別途消費税 8%とサービス料 13%を加算させていただきます。

SEASONAL A LA CARTE 季節のおすすめアラカルト

Chilled corn potage with rosemary sautéed shrimp 冷製コーンポタージュ ローズマリー風味のエビのソテー		1,300
Turbot carpaccio with “umeboshi” cream & plum wine jelly, “Ambrosia” caviar ヒラメのカルパッチョ 梅干しクリーム & 梅酒ゼリー “アンブロシア” キャビア ハーブサラダ		2,500
Mozzarella & Parma ham tempura with cereal composition & basil coulis パルマ産生ハム & モッツアレラチーズ天ぷら 雑穀米サラダ バジルクーリー		1,800
Steamed Tasmanian salmon with lime scented spaghetti squash & passion fruit flavored sauce タスマニア産サーモンのスチーム ライムの香りのそうめんかぼちゃ かぼちゃのロースト パッションフルーツ		3,000
Pan fried “isaki” filet with marinated summer vegetables & ceviche sauce イサキのソテー 夏野菜セビチェソース		3,000
Grilled “Iwachu” pork loin & vegetable with black olive sauce, wild arugula 岩中豚ロインのグリル ルッコラとタプナードソース		3,200
Grilled Canterbury beef rib-eye with summer beans fricassee with red onion coulis	150g	4,500
カンタベリーリブアイロースト 夏豆のフリカッセ 赤玉ねぎのクーリー	200g	6,000

BEVERAGE LIST

WINE ワイン

BUBBLES

Duval-Leroy Brut Réserve デュヴァル ルロア ブリュット レゼルヴ	glass グラス bottle ボトル	¥ 2,800 ¥12,500
Santa Margherita Spumante Rosé Brut サンタ・マルゲリータ スプマンテ ロゼ・ブリュット	glass グラス bottle ボトル	1,800 6,000
Duc de montagne (Non-alcoholic sparkling) デュク・ドゥ・モンターニュ (ノンアルコールスパークリング)	glass グラス bottle ボトル	1,700 5,000

WHITE WINE

Baron Philippe de Rothschild Sauvignon Blanc パロン フィリップ ド ロスチャイルド ソーヴィニヨン ブラン	glass グラス bottle ボトル	1,600 4,500
Beringer Founders’ Estate Chardonnay ベリンジャー ファウンダース エステート シャルドネ	glass グラス bottle ボトル	1,800 6,000
Koonunga Hill Autumn Riesling クヌンガヒル オータム リースリング	glass グラス bottle ボトル	2,000 7,000

RED WINE

Baron Philippe de Rothschild Merlot パロン フィリップ ド ロスチャイルド メルロー	glass グラス bottle ボトル	1,600 4,500
Beringer Founders’ Estate Pinot Noir ベリンジャー ファウンダース エステート ピノノアール	glass グラス bottle ボトル	1,800 6,000
Koonunga Hill 76 Shiraz-Cabernet クヌンガヒル 76 シラーズ カベルネ	glass グラス bottle ボトル	2,000 7,000

BEER & NON-ALCOHOLIC BEER ビール & ノンアルコール

Asahi Dry Premium Draft アサヒ ドライプレミアム ドラフト		1,500
Shinagawa Craft Beer 品川縣麦酒		1,500
Asahi Dry Zero (Non-alcoholic) アサヒ ドライゼロ (ノンアルコールビール)		1,200

SOFT DRINK

Alain Milliat Grape Juice (Sauvignon Blanc) アラン・ミリア グレープジュース(ソーヴィニヨンブラン種)		2,000
Chilled orange juice オレンジジュース		1,200
Coca-Cola コカ・コーラ、 Coca-Cola ZERO コカ・コーラ ゼロ、 Ginger Ale ジンジャーエール		900
Acqua Panna アクアパンナ、 San Pellegrino サンペレグリノ	750ml	1,400

COFFEE AND TEA

Coffee (hot or iced) コーヒー (ホット または アイス)、 Espresso エスプレッソ、 Decaffeinated coffee カフェインレス コーヒー		1,300
Cappuccino カプチーノ、 Caffè latte カフェラテ、 Chocolate チョコレート		1,400

Food allergies, Food Intolerance, Dietary Requirements and Religious Interest:

We welcome inquiries from guests who wish to know whether any dishes contain particular ingredients.

食物アレルギー、食物不耐性、食生活条件あるいは宗教上の理由については、当レストランでご提供する料理の原材料については、スタッフにお尋ねください。

Prices are subject to an 8% consumption tax and a 13% service charge. 表記価格に別途消費税 8%とサービス料 13%を加算させていただきます。