

## The Strings Dinner Course スtringスディナーコース ¥10,000 per person /おひとり様

### Appetizer 前菜

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

### Hot appetizer 温菜

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

### Your choice of Fish 魚料理をお選びください

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

Steamed Tasmanian salmon with lime scented spaghetti squash & roasted pumpkin, 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 パッションフルーツソース

### Refreshment お口直し

### Your choice of Meat 肉料理をお選びください

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

Grilled Canterbury beef rib-eye with summer beans fricassee with red onion coulis  
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

### Your choice of dessert

デザートをお選びください。

### 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

### The Strings Dinner course Light スtringスディナーコース ライト ¥8,000

Appetizer 前菜/Hot appetizer 温菜 / Your choice of main dish お好きな魚料理又は肉料理から一品 /  
Your choice of dessert お好きなデザート一品

### 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 モント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 パナコッタ & ベリーのシャーベット	1,300
Coconut mousse bar with mango sherbet & dragon fruit slices ココナッツムースバーとマンゴのシャーベット & 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 6:00p.m – 10:00p.m (Food last order at 9:00p.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 パッションフルーツソース	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	150g 6,000

## BEVERAGE LIST

### WINE ワイン

#### BUBBLES

Duval-Leroy Brut Réserve デュヴァル ルロア プリュット レゼルヴ	glass グラス ¥ 2,800 bottle ボトル ¥12,500
Santa Margherita Spumante Rosé Brut サンタ・マルゲリータ スプマンテ ロゼ・プリュット	glass グラス 1,800 bottle ボトル 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 1,700 bottle ボトル 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 1,600 bottle ボトル 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 1,800 bottle ボトル 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 2,000 bottle ボトル 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 1,600 bottle ボトル 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 1,800 bottle ボトル 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 2,000 bottle ボトル 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)	1,500

#### 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)	1,200
Chilled orange juice オレンジジュース	2,000
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	1,200
Acqua Panna アクアパンナ、San Pellegrino サンペレグリノ	750ml 900

#### 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	1,400
Cappuccino カプチーノ、Caffè latte カフェラテ、Chocolate チョコレート	1,300
	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：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。