

ディナーコース

Dinner

ソナタ

Sonata

¥8,800

人参のパンナコッタ柚子風味のジュレ
クラテッロ生ハム&クリスピーブリオッシュトースト
Carrot panna cotta with yuzu jelly, culatello & crispy brioche

フレッシュパスタ‘コンキリエ’ 鴨胸肉と牛蒡のラグーソース
Fresh pasta ‘Conchiglie’ with duck breast & burdock ragout sauce

お好きなメインディッシュをお選びください。

Please select one main dish

メカジキのグリル レンズ豆とベーコンの煮込み
ロースト玉ねぎクーリ
Grilled swordfish with braised lentil beans & bacon, roast onion coulis

Or

ハーブマリネした豚肩ロースのグリル
ドライトマトのスモークマッシュポテト グレイビーソース
Herb marinated grilled pork shoulder
with smoked mashed potato & dried tomato, gravy sauce

Or

シェフおすすめビーフ 牛ホホ肉のワイン煮
マッシュポテト&根菜野菜ロースト
(追加料金 1,100円) 又は
Red wine braised beef cheek with mashed potato & roasted vegetables
red wine sauce
(¥1,100 supplement)

or

北海道黒毛和牛のグリル マッシュポテト&根菜野菜ロースト
モリーユ茸マデラソース (追加料金 2,750円)
Grilled Hokkaido beef fillet with mashed potato & roasted vegetables,
Morilles Madeira wine sauce (¥2,750 supplement)

お好きなデザートをお選びください。

Please select one dessert

りんごのタルト 青りんごのシャーベット
Apple tart with green apple sherbet

Or

みかんのカルテット
Mikan tangerine quartetto

コーヒー または 紅茶

Coffee or tea

おすすめワインペアリング Recommended wine pairing

ソムリエが選んだ3種のワインと共にコースをお楽しみ頂けます。

Enhance your menu with 3 perfectly matched wines.

¥5,500

食物アレルギー等、お体に合わない食材がございましたら、
ご注文の際にお申し付けくださいますようお願いいたします。
When placing your order, please inform us of any allergies or special dietary
requirements that we should be aware of when preparing your menu.
表示料金は消費税込みとなり、15%のサービス料を別途申し受けます。
Prices are inclusive of tax and subject to 15% service charge.

ディナーコース

Dinner

シンフォニア

Sinfonia

¥12,100

金目鯛カルパッチョ アロマチックハーブ&キャビア
生姜ドレッシング

Kinmedai carpaccio with aromatic herbs salad & caviar, ginger dressing

ズワイガニとリコッタチーズのトルテッリ 大葉クーリ
Ricotta cheese filled tortelli with zuwai crab & shiso coulis

新潟産‘和み’サフランリゾット 手長海老のソテー
Saffron Nagomi risotto with sautéed scampi

お好きなメインディッシュをお選びください。

Please select one main dish

メカジキのグリル レンズ豆とベーコンの煮込み
ロースト玉ねぎクーリ

Grilled swordfish with braised lentil beans & bacon, roast onion coulis

Or

豚肩ロースハーブマリネのグリル
ドライトマトのスモークマッシュポテト グレイビーソース
Herb marinated grilled pork shoulder & smoked mashed potato
with dried tomato, gravy sauce

Or

シェフおすすめビーフ 牛ホホ肉のワイン煮
マッシュポテト&根菜野菜ロースト 又は
Red wine braised beef cheek with mashed potato & roasted vegetables
or
北海道黒毛和牛フィレのグリル マッシュポテト&根菜野菜ロースト
モリーユ茸マデラソース (追加料金 2,750円)
Grilled Hokkaido beef fillet with mashed potato & roasted vegetables,
Morilles Madeira wine sauce
(¥2,750 supplement)

マロンティラミス カシスシャーベット
Chestnut tiramisu with cassis sherbet

コーヒー または 紅茶
Coffee or tea

おすすめワインペアリング Recommended wine pairing

ソムリエが選んだ4種のワインと共にコースをお楽しみ頂けます。
Enhance your menu with 4 perfectly matched wines.

¥7,000

食物アレルギー等、お体に合わない食材がございましたら、
ご注文の際にお申し付けくださいますようお願いいたします。
When placing your order, please inform us of any allergies or special dietary
requirements that we should be aware of when preparing your menu.
表示料金は消費税込みとなり、15%のサービス料を別途申し受けます。
Prices are inclusive of tax and subject to 15% service charge.

インシエメ
J & M DAVIDSON アフタヌーンティー
Insieme with J & M DAVIDSON Afternoon Tea

¥9,900

1名様 per person

イタリアの食文化であるギャザリング・スタイルでご提供するコース。
季節のアンティパステイ、プリミピアッティ、そしてメインディッシュと、
抑揚のある豊かな一曲のように、多彩なメロディーをお楽しみいただけます。
(2名様より承ります)

An exclusive sharing course for a party to savor an array of
Italian delicacies and our signature grill menu
Enjoy 5 kinds of Antipasti, choose your Pasta or Risotto
& your favorite Main dish from the list below (From 2 persons)

季節のアンティパステイ 5種 盛り合わせ
Assortment of 5 today's Antipasti served on a sharing board

プリミ / 3 種からお選びいただけます
Choose your favorite pasta or risotto from the Primi selection below

メインディッシュ / 3 種からお選びいただけます
Select your main dish from the Secondi selection below

J & M DAVIDSON スイーツコレクション
J & M DAVIDSON sweets collection

Primi

フレッシュパスタ 'コンキリエ' 鴨胸肉と牛蒡のラゲースソース
Fresh pasta 'Conchiglie' with duck breast & burdock ragout sauce

赤ワイン煮込みの和牛ボロネーゼソースの
スパゲティーニ
Spaghettini with red wine wagyu bolognese sauce

新潟産 '和み' サフランリゾット 手長海老のソテー
Saffron Nagomi risotto with sautéed scampi

Secondi

メカジキのグリル レンズ豆とベーコンの煮込み
ロースト玉ねぎクーリ
Grilled swordfish with braised lentil beans & bacon, roast onion coulis

豚肩ロースハーブマリネのグリル
ドライトマトのスモークマッシュポテト グレイビーソース
Herb marinated grilled pork shoulder &
smoked mashed potato with dried tomato, gravy sauce

北海道黒毛和牛フィレのグリル マッシュポテト & 根菜野菜ロースト
モリーユ茸マデラソース (お一人様追加料金 2,750円)
Grilled Hokkaido beef fillet with mashed potato & roasted vegetables,
Morilles Madeira wine sauce (¥2,750 supplement)

Dolci

モンブラン
Mont Blanc cake

アップル克蘭ブルタルト
Apple crumble tart

サン・セバスチャン
San Sebastian cake

葡萄のトライフル
Grape Trifle

洋梨の赤ワインコンポート & チョコレートガナッシュ
Red wine pear compote & chocolate ganache

アンティパステイ

Antipasti

- Il giardino* ¥2,750
トレビーズ & 根菜サラダ サルサベルデ
Treviso leaves & roots cooked & raw, salsa verde
- L'insalata Ceasar* 2,200
ロメインレタスのシーザーサラダ ガーリックトースト &
クラテロハム
Romaine lettuce, anchovy & parmesan cheese dressing, garlic toast &
culatelo di Zibello
- La zuppa di stagione* 1,650
安納芋のブルーテ さつま芋チップス
リコッタチーズのブリュスケッタ
Anno sweet potato velouté & sweet potato chips with ricotta cheese bruschetta
- Il carpaccio* 2,750
金目鯛カルパッチョ アロマティックハーブサラダ&キャビア
生姜ドレッシング
Kinmedai carpaccio with aromatic herbs salad & caviar, ginger dressing

サルーミ & チーズ

Salumi & formaggi

- Tagliere di salumi* ¥4,400
イタリアンサルーミ 5種 ピクルス&ブリュスケッタ
5 kinds of our Italian cold cuts : served with pickles & bruschetta
- Il formaggio cucinato* 2,750
焼きチーズ ‘スカルモツア’ 根菜ロースト
京人参クーリ
Sautéed scarmorza & roasted root vegetables
with Kyoto carrot coulis
- I formaggi (5 pc)* 4,950
日本&イタリアのチーズセレクション (5種)
Japanese & Italian cheeses (5 kinds)

食物アレルギー等、お体に合わない食材がございましたら、
ご注文の際にお申し付けくださいますようお願いいたします。

When placing your order, please inform us of any allergies or special dietary
requirements that we should be aware of when preparing your menu.

表示料金は消費税込みとなり、15%のサービス料を別途申し受けます。

Prices are inclusive of tax and subject to 15 % service charge.

プリミピアッティ

Primi piatti

<i>Minestrone della casa</i>	¥1,650
バジルのミネストローネ リコッタチーズ&ブリュスケッタ Basil pesto flavored minestrone soup with ricotta cheese bruschetta	
<i>Le conchiglie</i>	2,750
フレッシュパスタ ‘コンキリエ’ 鴨胸肉と牛蒡のラグーソース Fresh pasta ‘Conchiglie’ with duck breast & burdock ragout sauce	
<i>Gli Spaghetti</i>	2,640
赤ワイン煮込みの和牛ボロネーゼスパゲッティーニ Spaghettoni with red wine wagyu bolognese sauce	
<i>I tortelli</i>	3,080
ズワイガニとリコッタチーズのトルテッリ 大葉クーリ Ricotta cheese filled tortelli with zuwai crab & shiso coulis	
<i>Il risotto</i>	3,080
新潟産 ‘和み’ サフランリゾット 手長海老のソテー Saffron Nagomi risotto with sautéed scampi	

セコンドピアッティ

Secondi piatti

グリルセレクション

From the Grill

<i>Il pesce</i>	¥3,850
メカジキのグリル レンズ豆とベーコンの煮込み ロースト玉ねぎクーリ Grilled swordfish with braised lentille beans & bacon, roast onion coulis	
<i>Il maiale</i>	3,520
豚肩ロースハーブマリネのグリル ドライトマトのスモークマッシュポテト グレイビーソース Herb marinated grilled pork shoulder & smoked mashed potato with dried tomato, gravy sauce	
<i>Il manzo</i>	7,150
シェフおすすめビーフ 牛ホホ肉のワイン煮 マッシュポテト&根菜野菜ロースト Red wine braised beef cheek with mashed potato & roasted vegetables	
<i>Il filletto di manzo</i>	11,000
北海道黒毛和牛フィレのグリル (160 g) マッシュポテト&根菜野菜ロースト モリーユ茸マデラソース Grilled Hokkaido beef fillet (160g) with mashed potato & roasted vegetables, Morilles Madeira wine sauce	

食物アレルギー等、お体に合わない食材がございましたら、
ご注文の際にお申し付けくださいますようお願いいたします。

When placing your order, please inform us of any allergies or special dietary
requirements that we should be aware of when preparing your menu.

表示料金は消費税込みとなり、15%のサービス料を別途申し受けます。

Prices are inclusive of tax and subject to 15 % service charge.

デザート

Dolci

マロンティラミス カシスシャーベット Chestnut tiramisu with cassis sherbet	¥2,200
りんごのタルト 青りんごのシャーベット Apple tart with green apple sherbet	2,200
みかんのカルテット Mikan tangerine quartetto	2,200

ストリングス・パフェ

The Strings Parfait



マロン Chestnut	¥3,080
秋シトラス Autumn citrus	3,080
デュオ・パフェ Duo Parfait	6,050
選べるパフェ2種とドリンクがセット	

ストリングス・ケーキセレクション

The Strings Cake Selection

ケーキ各種 Cake selection	各¥990 / per slice
季節のショートケーキ Seasonal short cake	
ピュア・チョコレート Pure chocolate	
ダブルチーズケーキ Double cheesecake	
フルーツタルト Fruit tart	
モンブラン Mont Blanc	
ケーキセット Cake set	¥2,200

選べるケーキとドリンクがセット。
好きな飲み物をお選びくださいませ。

Please select one cake & one drink.

テイクアウトでもご用意しております。詳しくはスタッフへお問合せください。
Takeout is available. Please feel free to ask staff for details.