

ディナーコース

Dinner

ソナタ

Sonata

¥8,800

カリフラワーのブルーテ ズワイ蟹のフラン&グラナパダーノチーズ
Cauliflower velouté with crab custard & Grana Padano cheese

フレッシュパスタ <コンキリエ> 鴨肉と牛蒡のラグーソース、
ローストピスタチオ
Fresh pasta 'Conchiglie' with duck & burdock ragout sauce,
roasted pistachio

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

カサゴグリル わさび菜のソテー & うるいのサラダ
瀬戸内レモンサルモリーオ
Grilled scorpion fish with roasted mountain sprout vegetable &
Setouchi lemon salmoriglio sauce

or

鶏モモ肉のグリル キャベツ 煮込み&グリル&クーリ
ケッパーとローズマリーグレービーソース
Grilled chicken leg with cabbage braised & grilled & coulis, caper &
rosemary gravy sauce

or

牛ホホ肉のサンジョベーゼワイン煮込み&
マッシュポテトと人参ソテー (追加料金 1,650円)
Sangiovese wine braised beef cheek with mashed potato &
sautéed carrot (¥1,650 supplement)

or

北海道黒毛和牛フィレのグリル&マッシュポテトと人参ソテー、
ブラックスパイス赤ワインソース (追加料金 3,300円)
Grilled Hokkaido beef filet with mashed potato & sautéed carrot,
black spiced red wine sauce (¥3,300 supplement)

お好きなデザートをお選びください。
Please select one dessert

いちごティラミス ミックスベリーミントソルベ
Strawberry tiramisù & mixed berry mint sorbet

or

チョコレート&バナナムース
Chocolate & banana mousse

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

ウマヅラハギのカルパッチョ

アーティチョーク & グリーンマスタードドレッシング

Black scraper fish carpaccio with braised artichoke &
green mustard dressing

ポーチドホワイトアスパラガス オレガノサバイヨン & ハム

Poached white asparagus with oregano sabayon & ham

タレージョチーズのトルテッリ & ちぢみほうれん草と
ソリレスのラグー

Taleggio cheese tortelli with chijimi spinach & chicken ragout

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

カサゴグリル わさび菜のソテー & うるいのサラダ

瀬戸内レモンサルモリーオ

Grilled scorpion fish with roasted mountain sprout vegetable &
Setouchi lemon salmoriglio sauce

or

鶏モモ肉のグリル キャベツ 煮込み & グリル & クーリ

ケッパーとローズマリーグレービーソース

Grilled chicken leg with cabbage braised & grilled & coulis, caper &
rosemary gravy sauce

or

牛ホホ肉のサンジョベーゼワイン煮込み &

マッシュポテトと人参ソテー

Sangiovese wine braised beef cheek with mashed potato &
sautéed carrot

or

北海道黒毛和牛フィレのグリル & マッシュポテトと人参ソテー、

ブラックスパイス赤ワインソース (追加料金 3,300円)

Grilled Hokkaido beef filet with mashed potato & sautéed carrot,
black spiced red wine sauce (¥3,300 supplement)

シトラスカルテット

Citrus 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.

¥7,700

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 with マイストロベリー アフタヌーンティー Insieme with My Strawberry 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ィ、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ィ 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

—
マイストロベリー アフタヌーンティー スイーツコレクション
My Strawberry Afternoon Tea sweets collection

Primi

フレッシュパスタ <コンキリエ> 鴨肉と牛蒡のラゲースソース、
ローストピスタチオ

Fresh pasta 'Conchiglie' with duck & burdock ragout sauce,
roasted pistachio

or

スパゲッティニ 赤ワイン煮込み ボロネーゼ
Spaghettini with red wine wagyu bolognese sauce

or



和みりゾット&青いちごとラディッキオ
ホワイトアスパラガスのグリル

Nagomi risotto with green strawberry & radicchio,
grilled white asparagus

Secondi

カサゴグリル わさび菜のソテー & うるいのサラダ
瀬戸内レモンサルモリーオ

Grilled scorpion fish with roasted mountain sprout vegetable &
Setouchi lemon salmoriglio sauce

or

鶏モモ肉のグリル キャベツ 煮込み&グリル&クーリ
ケッパーとローズマリーグレービーソース

Grilled chicken leg with cabbage braised & grilled & coulis,
caper & rosemary gravy sauce

or

北海道黒毛和牛フィレのグリル&マッシュポテトと人参ソテー、
ブラックスパイス赤ワインソース (追加料金 3,300円)

Grilled Hokkaido beef filet with mashed potato & sautéed carrot,
black spiced red wine sauce (¥3,300 supplement)

Dolci

いちごとライムのマカロン
Strawberry & lime macaron

いちごとホワイトチョコレートのムース カルダモンの香り
Strawberry & white chocolate mousse

いちごのミルフィーユ シナモンの香り
Strawberry millefeuille

いちごとザクロのミニパフェ ローズマリーの香り
Strawberry & pomegranate mini parfait

いちごチーズケーキ ストロベリージュレ ストロベリーティーの香り
Strawberry cheesecake & strawberry jelly




...

ベジタリアン
Vegetarian

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 &
ハモンセラーノハム
Romaine lettuce, anchovy & parmesan cheese dressing, garlic toast &
Serrano ham
- La zuppa di stagione* 1,650
カリフラワーのブルーテ ズワイ蟹のフラン&グラナパダーノチーズ
Cauliflower velouté with crab custard & grana Padano cheese
- Il carpaccio* 2,750
ウマヅラハギのカルパッチョ
アーティチョーク&グリーンマスタードドレッシング
Black scraper fish carpaccio with braised artichoke &
green mustard dressing

サルーミ & チーズ

Salumi & formaggi

- Il formaggio cucinato* ¥2,750
スカモルツァベーコン巻きのソテー ちぢみ雪菜&菜の花クーリ
デコポン赤ワインコンポート
Bacon-wrapped scamorza cheese with sauteed yukina leaves &
colza blossom coulis, dekopon compote
- Tagliere di salumi* 4,400
生ハムとサラミ5種のセレクション ピクルス&ブリュスケッタ
5 kinds of cold cuts served with pickles & bruschetta
- Misti* 4,950
生ハムとサラミ & チーズセレクション ピクルス&ブリュスケッタ
Cold cut & cheese selection with pickles & bruschetta
- 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)



...

ベジタリアン
Vegetarian

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

- Minestrone della casa* ¥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
- Gli Spaghetti* 2,640
スパゲッティーニ 赤ワイン煮込み ボロネーゼ
Spaghettoni with red wine wagyu bolognese sauce
- La pasta fresca* 2,750
フレッシュパスタ <コンキリエ> 鴨肉と牛蒡のラグーソース、
ローストピスタチオ
Fresh pasta 'Conchiglie' with duck breast & burdock ragout sauce,
roasted pistachio
- La pasta ripiena* 3,080
タレツジチーズのトルテッリ&ちぢみほうれん草と
ソリレスのラグー
Taleggio cheese tortelli with chijimi spinach & chicken ragout
- Il risotto* 3,080
和みリゾット&青いちごとラディッキオ 
ホワイトアスパラガスのグリル
Nagomi risotto with green strawberry & radicchio, grilled white asparagus

セコンドピアッティ

Secondi piatti

グリルセレクション

From the Grill

- Il pesce*
カサゴグリル わさび菜のソテー & うるいのサラダ ¥3,850
瀬戸内レモンサルモリーオ
Grilled scorpion fish with roasted mountain sprout vegetable &
Setouchi lemon salmoriglio sauce
- Il pollo*
鶏モモ肉のグリル キャベツ 煮込み&グリル&クーリ 3,520
ケッパーとローズマリーグレービーソース
Grilled chicken leg with cabbage braised & grilled & coulis, caper &
rosemary gravy sauce
- Il manzo* 7,700
牛ホホ肉のサンジョベーゼワイン煮込み&マッシュポテトと
人参ソテー
Sangiovese wine braised beef cheek with mashed potato & sautéed carrot
- Il filetto di manzo* 11,000
北海道黒毛和牛フィレのグリル (160g) & マッシュポテトと人参ソテー、
ブラックスパイス赤ワインソース
Grilled Hokkaido beef filet (160g) with mashed potato & sautéed carrot,
black spiced red wine sauce



...

ベジタリアン
Vegetarian

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

いちごティラミス ミックスベリーミントソルベ Strawberry tiramisù & mixed berry mint sorbet	¥2,200
チョコレート&バナナムース Chocolate & banana mousse	2,200
シトラスカルテット Citrus quartetto	2,200

ストリングス・パフェ The Strings Parfait



いちごとハーブのエレガントなマリージュ

赤いちご&カモミールパフェ ¥4,180
Red strawberry parfait with chamomile harmony

白いちご&ローズマリーパフェ ¥4,180
White strawberry parfait with rosemary harmony

デュオ・パフェ ¥7,700
Duo Parfait
選べるパフェ2種とドリンクがセット
with selected drinks

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
ショートケーキ Short cake	
ピュア・チョコレート Pure chocolate	
ダブルチーズケーキ Double cheesecake	
季節のフルーツタルト Fruit tart	
抹茶と栗のモンブラン Matcha & chestnut Mont Blanc cake	

ケーキセット ¥2,200
Cake set

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.



Melodia
ITALIAN GRILL