

ディナーコース

Dinner

ソナタ

Sonata

¥8,800

冷製ズッキーニとバジルのブルーテ
花の天ぷら&リコッタチーズ
Chilled zucchini & basil soup with zucchini flower tempura &
ricotta cheese

フレッシュパスタ 'リングイネ' 北海あさりと真ダコのボンゴレビアンコ
紫蘇の香り

Fresh pasta linguine 'Vongole Bianco'
with Hokkaido clam & octopus

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

サメガレイのグリル 夏豆のフリカッセ
ブラックオリーブソース&オレガノリーフ
Grilled turbot with summer beans fricassée, black olive sauce &
oregano leaves

or

ハーブマリネした豚肩ロースのグリル きゅうりのソテー
ラベンダー&レモンソース
Herb marinated grilled pork shoulder with seared cucumber and
lavender & lemon sauce

or

仔牛のサルティンボッカ パルメザンチーズの
ホワイトポレンタケーキ&マルサラソース
(追加料金 1,100円) 又は
Veal saltimbocca with parmesan cheese white polenta cake & marsala sauce
(¥1,100 supplement)
or
北海道黒毛和牛フィレのグリル 茄子グラタン&万願寺唐辛子
ピカンテソース (追加料金 2,750円)
Grilled Hokkaido beef fillet with eggplant gratin & manganji chilli pepper,
salsa piccante (¥2,750 supplement)

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

抹茶のティラミス あま酒のソルベ
Matcha tiramisù with amazake sorbet

or

フルーツマトセミフレッド 大石プラムのソルベ
Fruit tomato semifreddo with Oishi plum sorbet

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

マグロ&アロエのタルタル アンブローズキャビア &
アロマティックハーブサラダ
Tuna crudo with aloe vera & avocado, Ambroise caviar & aromatic herb salad

新潟県産 '和み' リゾット ライムの香り 海老のソテー
'Nagomi' lime risotto with sautéed shrimp & wild arugula

サメガレイのグリル 夏豆のフリカッセ
ブラックオリーブソース&オレガノリーフ
Grilled turbot with summer beans fricassée, black olive sauce &
oregano leaves

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

ハーブマリネした豚肩ロースのグリル きゅうりのソテー
ラベンダー&レモンソース
Herb marinated grilled pork shoulder with seared cucumber and
lavender & lemon sauce

or

仔牛のサルティンボッカ パルメザンチーズの
ホワイトポレンタケーキ&マルサラソース
Veal saltimbocca with parmesan cheese white polenta cake , marsala sauce

or

北海道黒毛和牛フィレのグリル 茄子グラタン&万願寺唐辛子
ピカンテソース (追加料金 2,750円)
Grilled Hokkaido beef fillet with eggplant gratin & manganji chilli pepper ,
salsa piccante (¥2,750 supplement)

桃のカルテット

Peach 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.

¥7,000

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 with メロン&ピーチアフタヌーンティー Insieme with Melon & Peach 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

メロン & ピーチアフタヌーンティー スイーツコレクション
Melon & Peach afternoon tea sweets collection

Primi

フレッシュパスタ 'リングイネ' 北海あさりと真ダコのボンゴレビアンコ
紫蘇の香り
Fresh pasta linguine 'Vongole Bianco'
with Hokkaido clam & octopus

赤ワイン煮込みの和牛ボロネーゼ メッツェマニケパスタ
Mezze-maniche pasta with red wine wagyu bolognese sauce

新潟県産 '和み' リゾット ライムの香り
海老のソテー&ルッコラ
'Nagomi' lime risotto with sautéed shrimp & wild arugula

Secondi

サメガレイのグリル 夏豆のフリカッセ
ブラックオリーブソース&オレガノリーフ
Grilled turbot with summer beans fricassée, black olive sauce &
oregano leaves

ハーブマリネした豚肩ロースのグリル きゅうりのソテー
ラベンダー&レモンソース
Herb marinated grilled pork shoulder with seared cucumber and
lavender & lemon sauce

北海道黒毛和牛フィレのグリル 茄子グラタン&万願寺唐辛子
ピカンテソース (お一人様追加料金 2,750円)
Grilled Hokkaido beef fillet with eggplant gratin &
manganji chilli pepper, salsa piccante (¥2,750 supplement)

Dolci

ピーチパイ メルバスタイル
Peach pie Melba style

フレッシュメロン&ピスタチオパフェ
Melon & pistachio parfait

ミント風味の桃&レアチーズムース
Mint peach & rare cheese mousse

チョコレートテリーヌ
Chocolate terrine & melon

メロンマカロン
Melon macaron

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
Trevise 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 &
ハモンセラノハム
Romaine lettuce, anchovy & parmesan cheese dressing, garlic toast &
Serrano ham
- La zuppa di stagione* 1,650
冷製ズッキーニとバジルのブルーテ 花の天ぷら&リコッタチーズ
Chilled zucchini & basil soup with zucchini flower tempura & ricotta cheese
- Il tonno* 2,750
マグロ&アロエのタルタル アンブロワーズキャビア &
アロマティックハーブサラダ
Tuna crudo with aloe vera & avocado, Ambroise caviar &
aromatic herb salad

サルーミ & チーズ

Salumi & formaggi

- Il formaggio cucinato*
焼きチーズ ‘スカモルツァ’ 夏野菜のグリル&
トマトブリュスケッタ ¥2,750
Sautéed scamorza cheese with grilled summer vegetables &
tomato bruschetta
- Tagliere di salumi*
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 4,400
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)*
日本&イタリアのチーズセレクション (5種) 4,950
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

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

Le pasta fresca 2,750

フレッシュパスタ 'リングイネ' 北海あさりと真ダコのボンゴレビアンコ
紫蘇の香り
Fresh pasta Linguine 'Vongole bianco' Hokkaido clam & octopus shiso

Gli Spaghetti 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
Spaghettini with red wine wagyu bolognese sauce

Ignocchi 3,080

自家製ニョッキ アラビアータ
Homemade gnocchi 'Arrabiata'

Il risotto 3,080

新潟県産 '和み' リゾット ライムの香り
海老のソテー&ルッコラ
'Nagomi' lime risotto with sauteed shrimp & wild arugula

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 ¥3,850

サメガレイのグリル 夏豆のフリカッセ
ブラックオリーブソース&オレガノリーフ
Grilled turbot with summer beans fricassée, black olive sauce & oregano leaves

Il maiale 3,520

ハーブマリネした豚肩ロースのグリル きゅうりのソテー
ラベンダー&レモンソース
Herb marinated grilled pork shoulder with seared cucumber and lavender & lemon sauce

Il vitello 7,700

仔牛のサルティンボッカ
パルメザンチーズのホワイトポレンタケーキ&マルサラソース
Veal saltimbocca with parmesan cheese white polenta cake & marsala sauce

Il filletto di manzo 11,000

北海道黒毛和牛フィレのグリル (160g)
茄子グラタン&万願寺唐辛子 ピカンテソース
Grilled Hokkaido beef fillet (160g) with eggplant gratin & manganji chilli pepper, salsa piccante

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

- 抹茶のティラミス あま酒のソルベ ¥2,200
Matcha tiramisù with amazake sorbet
- フルーツマトセミフレッド 大石プラムのソルベ 2,200
Fruit tomato semifreddo with Oishi plum sorbet
- 桃のカルテット 2,200
Peach quartetto

ストリングス・パフェ

The Strings Parfait



- ピーチ ¥3,300
Peach Parfait
- シャインマスカット 3,300
Shine Muscat Parfait
- デュオ・パフェ 6,490
Duo Parfait
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 各¥990
Cake selection / per slice
- ショートケーキ
- ピュア・チョコレート
- ダブルチーズケーキ
- フルーツタルト
- 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。
好きなお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.