

ディナーコース

Dinner

ソナタ

Sonata

¥8,800



冷製フルーツトマトのブルーテ グラナパウダーチーズのフラン
グリーントマトのブリュスケッタ
Chilled fruit tomato velouté with grana cheese custard, green tomato &
ricotta bruschetta



フレッシュパスタ <リングイネ>
桜海老と春キャベツのアーリオオーリオ
Fresh pasta Linguine aglio olio style with sakura shrimp &
spring cabbage

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

メバルのグリル 筍とアーティーチョークのブレゼ
アンチョビクリームソース
Grilled rockfish with braised bamboo shoot & artichoke,
delicate anchovy cream sauce

or

ハーブマリネした豚肩ロースのグリル
グリーンビーンズのフリカッセ グリーンマスタードコンディメント
Herb marinated grilled pork shoulder with green beans & green peas &
green mustard condiment, rosemary gravy sauce

or

シェフおすすめビーフ 山菜の天麩羅
ポレンタケーキ 赤ワインソース (追加料金 1,650円)
Grilled chef's selected beef with wild vegetable tempura, polenta cake &
red wine sauce (¥1,650 supplement)

or

北海道黒毛和牛のグリル 山菜の天麩羅 ポレンタケーキ
赤ワインソース (追加料金 3,300円)
Grilled Hokkaido beef fillet with wild vegetable tempura polenta cake &
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

桜ティラミス 酒粕ミルクシャーベット
Sakura tiramisù & sakekasu milk sherbet

or

チョコレート&バナナ コーヒーアイスクリーム
Chocolate & banana mousse with coffee ice cream



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



...

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.

ディナーコース

Dinner

シンフォニア

Sinfonia

¥12,100

桜鯛のタルタルとグリーンアスパラのパンナコッタ
ブラックオリーブソース

Sakura sea bream tartar with green asparagus panna cotta &
black olive sauce

蝦夷アワビのソテー 新玉ねぎとケッパーフリット 魚介のジュー
Roasted abalone with spring onion & caper fricassée

タレッ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

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

メバルのグリル 筍とアーティーチョークのプレゼ
アンチョビクリームソース
Grilled rockfish with braised bamboo shoot & artichoke,
delicate anchovy cream sauce

or

ハーブマリネした豚肩ロースのグリル
グリーンビーンズのフリカッセ グリーンマスタードコンディメント
Herb marinated grilled pork shoulder with green beans & green peas &
green mustard condiment, rosemary gravy sauce

or

シェフおすすめビーフ 山菜の天麩羅
ポレンタケーキ 赤ワインソース
Grilled chef's selected beef with wild vegetable tempura,
polenta cake & red wine sauce

or

北海道黒毛和牛のグリル 山菜の天麩羅 ポレンタケーキ
赤ワインソース (追加料金 3,300円)
Grilled Hokkaido beef fillet with wild vegetable tempura polenta cake &
red wine sauce (¥3,300 supplement)

いちごカルテット
Strawberry 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
桜いちごアフタヌーンティー
Insieme with Sakura & 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

—
桜いちご アフタヌーンティー スイーツコレクション
Sakura & Strawberry Afternoon Tea sweets collection

Primi

フレッシュパスタ <リングイネ>
桜海老と春キャベツのアーリオオーリオ
Fresh pasta Linguine aglio olio style with sakura shrimp & spring cabbage
or
タレツジチーズのトルテッリ & ほうれん草とソリレスのラグー
Taleggio cheese tortelli with spinach & chicken ragout
or
和みりゾット ホタルイカとホワイトアスパラガスのソテーレモン風味
ペコリーノチーズ
Nagomi risotto with lemon firefly squid and white asparagus,
pecorino cheese

Secondi

メバルのグリル 筍とアーティーチョークのプレゼ
アンチョビクリームソース
Grilled rockfish with braised bamboo & artichoke,
delicate anchovy cream sauce
or
ハーブマリネした豚肩ロースのグリル
グリーンビーンズのフリカッセ グリーンマスタードコンディメント
Herb marinated grilled pork shoulder with green beans & green peas &
green mustard condiment, rosemary gravy sauce
or
シェフおすすめビーフ 山菜の天麩羅
ポレンタケーキ 赤ワインソース (追加料金 おひとり様 1,650円)
Grilled chef's selected beef with wild vegetable tempura, polenta cake &
red wine sauce (¥1,650 supplement per person)
or
北海道黒毛和牛のグリル 山菜の天麩羅 ポレンタケーキ
赤ワインソース (追加料金 おひとり様 3,300円)
Grilled Hokkaido beef fillet with wild vegetable tempura polenta cake &
red wine sauce (¥3,300 supplement per person)

Dolci

ひなあられ&抹茶クリーム
Hina arare & matcha cream

いちごチョコレートカヌレ
Strawberry chocolate canelé

桜いちご和パフェ
Sakura & strawberry parfait

いちご大福
Strawberry mochi with red bean paste

いちご&ラズベリーギモーヴ最中
Strawberry & raspberry marshmallow

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
冷製フルーツマトのブルーテ グラナパウダーチーズのフラン
グリーントマトのブリュスケッタ 
Chilled fruit tomato velouté with grana cheese custard, green tomato &
ricotta bruschetta
- Il carpaccio* 2,750
桜鯛のタルタルとグリーンアスパラのパンナコッタ
ブラックオリーブソース
Sakura sea bream tartar with green asparagus panna cotta &
black olive sauce

サルーミ & チーズ

Salumi & formaggi

- Il formaggio cucinato* ¥2,750
焼きチーズ スカモルツァのカツレツ 菜の花のソテー
新玉ねぎクーリ
Breaded scamorza cheese & ham with sautéed colza blossom,
spring onion coulis
- 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&プリュスケッタ 
Basil pesto flavored minestrone soup with ricotta cheese bruschetta
- Gli Spaghetti* 2,640
スパゲッティニ 赤ワイン煮込み 和牛ボロネーゼ
Spaghettoni with red wine wagyu bolognese sauce
- La pasta fresca* 2,750
フレッシュパスタ <リングイネ> 桜海老と春キャベツの
アーリオオーリオ
Fresh pasta Linguine aglio olio style with sakura shrimp & spring cabbage
- 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
ソリレスのラゲー
Taleggio cheese tortelli with chijimi spinach & chicken ragout
- Il risotto* 3,080
和みりゾット ホタルイカとホワイトアスパラガスのソテー
レモン風味 ペコリーノチーズ
Nagomi risotto with lemon firefly squid and white asparagus, pecorino cheese

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*
メバルのグリル 筍とアーティーチョークのプレゼ ¥3,850
アンチョビクリームソース
Grilled rockfish with braised bamboo & artichoke,
delicate anchovy cream sauce
- Il Maiale* 3,520
ハーブマリネした豚肩ロースのグリル
グリーンビーンズのフリカッセ グリーンマスタードコンディメント
Herb marinated grilled pork shoulder with green beans & green peas &
green mustard condiment, rosemary gravy sauce
- Il manzo* 7,700
シェフおすすめビーフ 山菜の天麩羅 ポレンタケーキ
赤ワインソース
Grilled chef's selected beef with wild vegetable tempura polenta cake &
red wine sauce
- Il filletto di manzo* 11,000
北海道黒毛和牛フィレのグリル
山菜の天麩羅 ポレンタケーキ 赤ワインソース
Grilled Hokkaido beef fillet with wild vegetable tempura polenta cake &
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

- 桜ティラミス 酒粕ミルクシャーベット ¥2,200
Sakura tiramisù & sakakekasu milk sherbet
- チョコレート&バナナ コーヒーアイスクリーム 2,200
Chocolate & banana mousse with coffee ice cream
- いちごカルテット 2,200
Strawberry quartetto

ストリングス・パフェ The Strings Parfait



- 桜&いちごの和パフェ ¥4,180
Sakura & Strawberry parfait
- いちご&シャンパーニュの洋パフェ ¥4,180
Strawberry & Champagne parfait

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 各¥990
Cake selection / 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.



Melodia
ITALIAN GRILL