

ディナーコース

Dinner

ストリングス アニバーサリーディナー Strings Anniversary Dinner



¥11,000

冷製栗のカプチーノ / サーモンの金木屋ドレッシングマリネ
モッツァレラチーズアランチーニ

ホタテのロースト パッションフルーツと柚子のサルサ
Chilled chestnut cappuccino / Kinmokusei dressing marinated salmon
Mozzarella cheese arancini / Seared scallop with persimmon-yuzu salsa

アイナメのグリル 赤キャベツとパールクスクスの煮込み
ローストオニオンソース

Grilled ainame fillet with braised red cabbage & pearl couscous,
roasted onion sauce

黒毛和牛フィレのグリル エリンギと牛蒡のフリカッセ
"ペポーゾ"ソース & 秋トリュフ
Grilled wagyu beef fillet with eringi mushroom & burdock fricassée,
"peposo" sauce & autumn truffle

ザクロ & ピスタチオのコンポジツィオーネ
Pomegranate & pistachio composizione

コーヒー または 紅茶
Coffee or tea

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

ソナタ

Sonata

¥8,800

栗のカプチーノ リコッタと生ハムのカスタード
ガーリックブリュスケッタ

Chestnut cappuccino with ricotta & ham custard, garlic bruschetta

生パスタ タリアテッレ スペアリブのラグーとケールのペースト
Fresh pasta tagliatelle with sparerib ragout & kale pesto

好きなメインディッシュをお選びください。

Please select one main dish

アイナメのグリル 赤キャベツとパールクスクスの煮込み
ローストオニオンソース

Grilled ainame fillet with braised red cabbage & pearl couscous,
roasted onion sauce

or

ハーブマリネした鶏もも肉のグリル
ハッシュドスイートポテト、レンコン、赤ワインソース

Grilled herb marinated chicken leg
with hashed sweet potato & lotus root, red wine sauce

or

シェフおすすめ牛肉のグリル エリンギと牛蒡のフリカッセ
"ペポーズ"ソース & 秋トリュフ(追加料金 1,650円)

Grilled chef's selected beef with eringi mushroom & burdock fricassée,
"peposo" sauce & autumn truffle (¥1,650 supplement)

or

黒毛和牛フィレのグリル エリンギと牛蒡のフリカッセ
"ペポーズ"ソース & 秋トリュフ(追加料金 3,300円)

Grilled wagyu beef fillet with eringi mushroom & burdock fricassée,
"peposo" sauce & autumn truffle (¥3,300 supplement)

好きなデザートをお選びください。

Please select one dessert

ティラミス メロディアスタイル
キャラメルナッツアイスクリーム

Melodia Tiramisù with caramel nuts ice cream

or

リンゴのトルタディメーレ
Apple "torta di mele"

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

¥13,200

金木犀ドレッシングでマリネしたサーモン
ローズヒップと人参のソース
Kinmokusei flower dressing flavored salmon
with rosehip & carrot sauce

自家製ニョッキ アラビアータソース 
Homemade gnocchi pasta with arrabbiata sauce

カボチャのリゾット サフラン風味のエビとアーモンドソース
Pumpkin risotto with saffron flavored shrimp tails & almond 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

アイナメのグリル 赤キャベツとパール Couscous の煮込み
ローストオニオンソース
Grilled ainame fillet with braised red cabbage & pearl couscous,
roasted onion sauce

or

ハーブマリネした鶏もも肉のグリル
ハッシュドスイートポテト、レンコン、赤ワインソース
Grilled herb marinated chicken leg
with hashed sweet potato & lotus root, red wine sauce

or

シェフおすすめ牛肉のグリル エリンギと牛蒡のフリカッセ
"ペポーゾ"ソース & 秋トリュフ
Grilled chef's selected beef with eringi mushroom & burdock fricassée,
"peposo" sauce & autumn truffle

or

黒毛和牛フィレのグリル エリンギと牛蒡のフリカッセ
"ペポーゾ"ソース & 秋トリュフ(追加料金 3,300円)
Grilled wagyu beef fillet with eringi mushroom & burdock fricassée,
"peposo" sauce & autumn truffle (¥3,300 supplement)

梨のカルテット
Pear 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.

アンティパステイ Antipasti

| | |
|---|--------|
| <i>Il giardino</i> トレビーズ&根菜サラダ サルサベルデ Treviso leaves & roots cooked & raw, salsa verde | ¥2,750 |
| <i>L'insalata Caesar</i> ロメインレタス アンチョビ&パルメザンチーズドレッシング ガーリックトースト&セラノハム Romaine lettuce, anchovy & parmesan cheese dressing, garlic toast & serrano ham | 2,200 |
| <i>Minestrone Della casa</i> バジル風味のミネストローネ リコッタチーズトースト Basil pesto minestrone soup with ricotta cheese bruschetta | 1,650 |
| <i>La zuppa di stagione</i> 栗のカプチーノ リコッタと生ハムのカスタード ガーリックブリュスケッタ Chestnut cappuccino with ricotta & ham custard, garlic bruschetta | 1,650 |
| <i>Il carpaccio</i> 金木犀ドレッシングでマリネしたサーモン ローズヒップと人参のソース Kinmokusei flower dressing flavored salmon with rosehip & carrot sauce | 3,300 |

サルーミ & チーズ Salumi & formaggi

| | |
|---|-------|
| <i>Il formaggio cucinato</i> スカモルツァチーズ 無花果の赤ワイン煮とエンダイブのソテー Sautéed scamorza cheese with red wine braised fig & sautéed endive | 3,300 |
| <i>Tagliere di salumi</i> 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 | 4,400 |
| <i>Misti</i> 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 | 4,950 |
| <i>I formaggi (5 pc)</i> 日本&イタリアのチーズセレクション (5種) Japanese & Italian cheeses (5 kinds) | 4,950 |




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

- Gli Spaghetti* 2,530
スパゲッティーニ 赤ワイン煮込み 和牛ボロネーゼ
Spaghettini with red wine wagyu bolognese sauce
- Ignocchi* 2,640
自家製ニョッキアラビアータ 
Homemade gnocchi pasta with arrabbiata sauce
- La pasta fresca* 2,750
生パスタ タリアテッレ スペアリブのラグーとケールのペースト
Fresh pasta tagliatelle with sparerib ragout & kale pesto
- Il risotto* 3,080
カボチャのリゾット サフラン風味のエビとアーモンドソース
Pumpkin risotto with saffron flavored shrimp tails & almond sauce

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
アイナメのグリル 赤キャベツとパールクスクスの煮込み
ローストオニオンソース
Grilled ainame fillet with braised red cabbage & pearl couscous,
roasted onion sauce
- Il Maiale* 3,520
ハーブマリネした鶏もも肉のグリル
ハッシュドスイートポテト、レンコン、赤ワインソース
Grilled herb marinated chicken leg
with hashed sweet potato & lotus root, red wine sauce
- Il manzo* 7,700
シェフおすすめ牛肉のグリル エリンギと牛蒡のフリカッセ
"ペポーゾ"ソース& 秋トリュフ (160g)
Grilled chef's selected beef with eringi mushroom & burdock fricassée,
"peposo" sauce & autumn truffle
- Il filletto di manzo* 11,000
黒毛和牛フィレのグリル エリンギと牛蒡のフリカッセ
"ペポーゾ"ソース& 秋トリュフ (160g)
Grilled wagyu beef fillet with eringi mushroom & burdock fricassée,
"peposo" sauce & autumn truffle



...

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

ティラミス メロディアスタイル ¥2,200
キャラメルナッツアイスクリーム
Melodia Tiramisù with caramel nuts ice cream

リンゴのトルタディメーレ 2,200
Apple "torta di mele"

梨のカルテット 2,200
Pear quartetto

ストリングス・パフェ The Strings Parfait

※ 9/1(金)～10/31(火)の期間販売させていただきます。
※ Available between the 1st of September - 31st of October.



巨峰といちじくのほうじ茶パフェ ¥4,180
Kyoho Grape & Fig Hoji-cha Parfait

栗と洋梨のチョコレートパフェ ¥4,180
Chestnut & Pear Chocolate 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

洋梨とキャラメルのショートケーキ
Pear & caramel 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
Seasonal fruit tart

さつまいもと林檎のムース
Sweet potato & apple mousse

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