

ランチコース

Lunch

アレグロ

Allegro

¥4,290

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

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

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

Or

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

Or

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
ドライトマトのスマ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,
Morel Madeira wine sauce (¥2,750 supplement)

コーヒー または 紅茶
Coffee or tea

デザート (追加料金 990円)
Add dessert (¥990)

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

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.

ランチコース

Lunch

ヴィヴァーチェ

Vivace

平日 / Weekdays ¥6,380

土日祝 / Weekends & national holidays ¥7,590

※【土日祝限定】シェフのカービングステーション付き
※ Weekends & national holidays exclusive: Chef's curving station

旬食材をふんだんに使ったアンティパスティやサラダをブッフェから
Seasonal antipasti and salad buffet

—
好きなメインディッシュをお選びください。
Please select one main dish

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

Or

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

Or

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

Or

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
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)

—
クリスマスデザートコレクションをブッフェから
Christmas dessert buffet collection

—
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.

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' 鴨胸肉と牛蒡のラゲースソース 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 Spaghettini with red wine wagyu bolognese sauce	
<i>I tortelli</i>	3,080
ズワイガニとり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 with smoked mashed potato & 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.



Melodia

ITALIAN GRILL

ランチコース

Lunch

ソナタ

Sonata

¥6,600

人参のパ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

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)

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

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.