

# ランチコース

Lunch

アレグロ

Allegro

¥4,290

さつまいものブルーテ さつまいもチップス  
リコッタチーズのブリュスケッタ  
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

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

¥6,380

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buffetから  
Seasonal antipasti and salad buffet

---

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

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

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)

---

いちごデザートコレクションをbuffetから  
Strawberry 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.

## 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.

## 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  
さつまいものブルーテ さつまいもチップス  
リコッタチーズのブリュスケッタ  
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
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	
<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

いちごティラミス ¥2,200  
Strawberry tiramisu

りんごのタルト 青りんごのシャーベット 2,200  
Apple tart with green apple sherbet

みかんのカルテット 2,200  
Mikan tangerine quartetto

## ストリングス・パフェ

### The Strings Parfait



いちごキング ¥3,300  
Ichigo King Parfait

いちごクイーン 3,300  
Ichigo Queen 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  
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

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