

ランチコース

Lunch

アレグロ

Allegro

¥4,290

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

—
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 ‘スカモルツァ’ 夏野菜のグリル&
トマトブリュスケッタ
Sautéed scamorza cheese with grilled summer vegetables &
tomato bruschetta

or

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

or

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)

—
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)

抹茶のティラミス あま酒のソルベ

Matcha tiramisù with amazake sorbet

or

フルーツトマトセミフレッド 大石プラムのソルベ

Fruit tomato semifreddo with Oishi plum sorbet

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 ‘スカモルツァ’ 夏野菜のグリル&
トマトブリュスケッタ
Sautéed scamorza cheese with grilled summer vegetables &
tomato bruschetta

or

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

or

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

or

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 & piccante sauce (¥2,750 supplement)

—
ビューティーフラワーデザートコレクションをブッフェから
Beauty flower dessert 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

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



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
Shiso & fennel fresh pasta linguine 'Vongole Bianco'
with Hokkaido clam & octopus

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
Herbs 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)



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

フルーツトマトセミフレッド 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

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>	¥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	
<i>L'insalata Ceasar</i>	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	
<i>La zuppa di stagione</i>	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	
<i>Il tonno</i>	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

<i>Il formaggio cucinato</i>	¥2,750
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 Sautéed scamorza cheese with grilled summer vegetables & tomato bruschetta	
<i>Tagliere di salumi</i>	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	
<i>Misti</i>	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>I formaggi (5 pc)</i>	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

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' with Hokkaido clam & octopus

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
Spaghettoni 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 sautéed 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
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