

ランチコース

Lunch

アレグロ

Allegro

¥4,290

北海道産玉ねぎのブルーテ&リコッタチーズのブリュスケッタ
Hokkaido onion velouté & 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

フレッシュパスタ <コンキリエ> 鴨肉と牛蒡のラグーソース
ローストピスタチオ
Fresh pasta 'Conchiglie' with duck & burdock ragout sauce,
roasted pistachio

or

新潟産和みりゾットとラディッキオ、帆立貝のグリル
Nagomi risotto with grilled scallop & braised radicchio

or

真ふぐフィレのグリル、マスタード風味の根セロリ
Grilled Hokkaido blowfish filet with mustard seed celeriac

or

岩中豚肩ロースのグリル&ホワイトポレンタと冬の根菜ロースト、
バルサミコソース
Herb marinated grilled Iwachu pork shoulder loin with white polenta puree &
roasted winter roots, balsamic sauce

or

牛ホホ肉のサンジョベーゼワイン煮込み&
マッシュポテトと人参ソテー
(追加料金 1,650円) 又は

Sangiovese wine braised beef cheek with mashed potato &
sautéed carrot (¥1,650 supplement)

or

北海道黒毛和牛フィレのグリル&マッシュポテトと人参ソテー、
ブラックスパイス赤ワインソース (追加料金 3,300円)
Grilled Hokkaido beef filet with mashed potato & sautéed carrot,
black spiced red wine sauce (¥3,300 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)

シトラスティラミス & レモンソルベ
Citrus tiramisù & lemon sorbet

or

ベリーババ 紅茶のアフォガート
Berry baba with tea affogato



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.

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 ¥7,480

※【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 carving 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

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



スカモルツァチーズのソテー グリルした蕪とビーツ
オレンジジャムのプリュスケッタ
Sautéed scamorza cheese with grilled turnip & beetroot,
orange jam bruschetta

or

フレッシュパスタ <コンキリエ> 鴨肉と牛蒡のラグーソース
ローストピスタチオ
Fresh pasta 'Conchiglie' with duck & burdock ragout sauce,
roasted pistachio

or

新潟産和みりゾットとラディッキオ、帆立貝のグリル
Nagomi risotto with grilled scallop & braised radicchio

or

真ふぐフィレのグリル、マスタード風味の根セロリ
Grilled Hokkaido blowfish filet with mustard seed celeriac

or

岩中豚肩ロースのグリル&ホワイトポレンタと冬の根菜ロースト、
バルサミコソース
Herb marinated grilled Iwachu pork shoulder loin with white polenta puree &
roasted winter roots, balsamic sauce

or

牛ホホ肉のサンジョベーゼワイン煮込み&マッシュポテトと
人参ソテー (追加料金 1,650円) 又は
Sangiovese wine braised beef cheek with mashed potato &
sautéed carrot (¥1,650 supplement)

or

北海道黒毛和牛フィレのグリル&マッシュポテトと人参ソテー、
ブラックスパイス赤ワインソース (追加料金 3,300円)
Grilled Hokkaido beef filet with mashed potato & sautéed carrot,
black spiced red wine sauce (¥3,300 supplement)

セレブレーションヴィヴァーチェデザートコレクションを
ブッフェから
Celebration vivace dessert collection

コーヒー または 紅茶
Coffee or tea



...

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.

ランチコース

Lunch

ソナタ

Sonata

¥6,600

トリュフ風味のズワイ蟹&カリフラワーサラダ、くるみソース
Truffle snow crab with cauliflower salad & walnut sauce



フレッシュパスタ <コンキリエ> 鴨肉と牛蒡のラグーソース、
ローストピスタチオ
Fresh pasta 'Conchiglie' with duck & burdock ragout sauce,
roasted pistachio

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

真ふぐフィレのグリル、マスタード風味の根セロリ
Grilled Hokkaido blowfish filet with mustard seed celeriac

or

岩中豚肩ロースのグリル&ホワイトポレンタと冬の根菜ロースト、
バルサミコソース
Herb marinated grilled Iwachu pork shoulder loin with
white polenta puree & roasted winter roots, balsamic sauce

or

牛ホホ肉のサンジョベーゼワイン煮込み&マッシュポテトと
人参ソテー（追加料金 1,650円）又は
Sangiovese wine braised beef cheek with mashed potato &
sautéed carrot (¥1,650 supplement)

or

北海道黒毛和牛フィレのグリル&マッシュポテトと人参ソテー、
ブラックスパイス赤ワインソース（追加料金 3,300円）
Grilled Hokkaido beef filet with mashed potato & sautéed carrot,
black spiced 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

シトラスティラミス & レモンソルベ
Citrus tiramisù & lemon sorbet

or


ベリーババ 紅茶のアフォガート
Berry baba with tea affogato




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 &
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
北海道産玉ねぎのブルーテ&リコッタチーズのブリュスケッタ
Hokkaido onion velouté & with ricotta cheese bruschetta
- Il granchio* 2,750
トリュフ風味のずわい蟹&カリフラワーサラダ
くるみソース
Truffle snow crab with cauliflower salad & walnut sauce

サルーミ & チーズ Salumi & formaggi

- Il formaggio cucinato* ¥3,300
スカモルツァチーズのソテー グリルした蕪とビーツ 
オレンジジャムのブリュスケッタ
Sautéed scamorza cheese with grilled turnip & beetroot,
orange jam bruschetta
- 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&ブリュスケッタ 
Basil pesto flavored minestrone soup with ricotta cheese bruschetta

Gli Spaghetti 2,640
スパゲッティーニ 赤ワイン煮込み ボロネーゼ
Spaghettini with red wine wagyu bolognese sauce

La pasta fresca 2,750
フレッシュパスタ <コンキリエ> 鴨肉と牛蒡のラグーソース、
ローストピスタチオ
Fresh pasta 'Conchiglie' with duck breast & burdock ragout sauce,
roasted pistachio

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
ソリレスのラグー
Taleggio cheese tortelli with chijimi spinach & chicken ragout

Il risotto 3,080
新潟産和みりゾットとラディッキオ、帆立貝のグリル
Nagomi risotto with grilled scallop & braised radicchio

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
真ふぐフィレのグリル、マスタード風味の根セロリ ¥3,850
Grilled Hokkaido blowfish filet with mustard seed celeriac

Il maiale 3,520
岩中豚肩ロースのグリル&ホワイトポレンタと
冬の根菜ロースト、バルサミコソース
Herb-marinated grilled Iwachu pork shoulder loin with white polenta puree
& roasted winter roots, balsamic sauce

Il manzo 7,700
牛ホホ肉のサンジョベーゼワイン煮込み&マッシュポテトと
人参ソテー
Sangiovese wine braised beef cheek with mashed potato & sautéed carrot

Il filletto di manzo 11,000
北海道黒毛和牛フィレのグリル (160g) & マッシュポテトと人参ソテー、
ブラックスパイス赤ワインソース
Grilled Hokkaido beef filet (160g) with mashed potato & sautéed carrot,
black spiced 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

- シトラスティラミス & レモンソルベ ¥2,200
Citrus tiramisù & lemon sorbet
- ベリーババ 紅茶のアフォガート 2,200
Berry baba with tea affogato
- 林檎のカルテット 2,200
Apple quartetto

ストリングス・パフェ

The Strings Parfait



- りんご & キャラメル ¥3,300
Apple & Caramel Parfait
(りんごとキャラメルの出会い)
(When apple meets caramel)

- みかん & チーズ ¥3,300
Mikan & Cheese Parfait
(みかんとチーズのハーモニー)
(Mikan and cheese harmony)

- 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
with selected drinks

ストリングス・ケーキセレクション

The Strings Cake Selection

※ 12/16(金)～12/25(日)の期間は、販売を停止しております。
※ Not available between the 16th of December - 25th of December.

- 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