

## ランチコース

Lunch

アレグロ

Allegro

¥4,290



冷製フルーツトマトのブルーテ グラナパウダーチーズのフラン  
グリーントマトのブリュスケッタ

Chilled fruit tomato velouté with grana cheese custard, green tomato &  
ricotta 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 <リングイネ>

桜海老と春キャベツのアーリオオーリオ

Fresh pasta Linguine aglio olio style with sakura shrimp &  
spring cabbage

or

メバルのグリル 筍とアーティーチョークのプレゼ  
アンチョビクリームソース

Grilled rockfish with braised bamboo shoot & artichoke,  
delicate anchovy cream sauce

or

ハーブマリネした豚肩ロースのグリル

グリーンビーンズのフリカッセ グリーンマスタードコンディメント

Herb marinated grilled pork shoulder with green beans & green peas &  
green mustard condiment, rosemary gravy sauce

or

シェフおすすめビーフのグリル 山菜の天麩羅 ポレンタケーキ  
赤ワインソース (追加料金 1,650円)

Grilled chef's selected beef with wild vegetable tempura, polenta cake &  
red wine sauce (¥1,650 supplement)

or

北海道黒毛和牛のグリル 山菜の天麩羅 ポレンタケーキ  
赤ワインソース (追加料金 3,300円)

Grilled Hokkaido beef fillet with wild vegetable tempura polenta cake &  
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)

桜ティラミス 酒粕ミルクシャーベット

Sakura tiramisù & sakekasu milk sherbet

or

チョコレート&バナナ コーヒーアイスクリーム

Chocolate & banana mousse with coffee ice cream



...

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

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

焼きチーズ スカモルツァのカツレツ 菜の花のソテー  
新玉ねぎクーリ

Breaded scamorza cheese & ham with sautéed colza blossom,  
spring onion coulis

or

フレッシュパスタ <リングイネ>  
桜海老と春キャベツのアーリオオーリオ

Fresh pasta Linguine aglio olio style with sakura shrimp &  
spring cabbage

or

和みりゾット ホタルイカとホワイトアスパラガスのソテーレモン風味  
ペコリーノチーズ

Nagomi risotto with lemon firefly squid & white asparagus,  
pecorino cheese

or

メバルのグリル 筍とアーティーチョークのブレゼ  
アンチョビクリームソース

Grilled rockfish with braised bamboo shoot & artichoke,  
delicate anchovy cream sauce

or

ハーブマリネした豚肩ロースのグリル  
グリーンビーンズのフリカッセ グリーンマスタードコンディメント

Herb marinated grilled pork shoulder with green beans & green peas &  
green mustard condiment, rosemary gravy sauce

or

シェフおすすめビーフのグリル 山菜の天麩羅 ポレンタケーキ  
赤ワインソース (追加料金 1,650円)

Grilled chef's selected beef with wild vegetable tempura, polenta cake &  
red wine sauce (¥1,650 supplement)

or

北海道黒毛和牛のグリル 山菜の天麩羅 ポレンタケーキ  
赤ワインソース (追加料金 3,300円)

Grilled Hokkaido beef fillet with wild vegetable tempura polenta cake &  
red wine sauce (¥3,300 supplement)

桜いちご ヴィヴァーチェデザートコレクションを  
ブッフェから

Sakura & Strawberry Vivace 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

桜鯛のタルタルとグリーンアスパラのパンナコッタ  
ブラックオリーブソース

Sakura sea bream tartar with green asparagus panna cotta &  
black olive sauce

---

フレッシュパスタ <リングイネ>  
桜海老と春キャベツのアーリオオーリオ

Fresh pasta Linguine aglio olio style with sakura shrimp &  
spring cabbage

---

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

メバルのグリル 筍とアーティーチョークのブレゼ  
アンチョビクリームソース

Grilled rockfish with braised bamboo shoot & artichoke,  
delicate anchovy cream sauce

or

ハーブマリネした豚肩ロースのグリル  
グリーンビーンズのフリカッセ グリーンマスタードコンディメント  
Herb marinated grilled pork shoulder with green beans & green peas &  
green mustard condiment, rosemary gravy sauce

or

シェフおすすめビーフのグリル 山菜の天麩羅 ポレンタケーキ  
赤ワインソース (追加料金 1,650円)

Grilled chef's selected beef with wild vegetable tempura, polenta cake &  
red wine sauce (¥1,650 supplement)

or

北海道黒毛和牛のグリル 山菜の天麩羅 ポレンタケーキ  
赤ワインソース (追加料金 3,300円)

Grilled Hokkaido beef fillet with wild vegetable tempura polenta cake &  
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

桜ティラミス 酒粕ミルクシャーベット

Sakura tiramisù & sakekasu milk sherbet

or

チョコレート&バナナ コーヒーアイスクリーム

Chocolate & banana mousse with coffee ice cream

---

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   
Trevise 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   
冷製フルーツトマトのブルーテ グラナパウダーチーズのフラン  
グリーントマトのブリュスケッタ  
Chilled fruit tomato velouté with grana cheese custard, green tomato &  
ricotta bruschetta
- Il carpaccio* 2,750  
桜鯛のタルタルとグリーンアスパラのパンナコッタ  
ブラックオリーブソース  
Sakura sea bream tartar with green asparagus panna cotta &  
black olive sauce

## サルーミ & チーズ

### Salumi & formaggi

- Il formaggio cucinato* ¥2,750  
焼きチーズ スカモルツァのカツレツ 菜の花のソテー  
新玉ねぎクーリ  
Breaded scamorza cheese & ham with sautéed colza blossom,  
spring onion coulis
- 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  
スパゲッティニ 赤ワイン煮込み 和牛ボロネーゼ  
Spaghettini with red wine wagyu bolognese sauce
- La pasta fresca* 2,750  
フレッシュパスタ <リングイネ> 桜海老と春キャベツの  
アーリオオーリオ  
Fresh pasta Linguine aglio olio style with sakura shrimp & spring cabbage
- 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  
ソリレスのラゲー  
Taleggio cheese tortelli with chijimi spinach & chicken ragout
- Il risotto* 3,080  
和みリゾット ホタルイカとホワイトアスパラガスのソテー  
レモン風味 ペコリーノチーズ  
Nagomi risotto with lemon firefly squid and white asparagus, pecorino cheese

## 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*  
メバルのグリル 筍とアーティーチョークのブレゼ ¥3,850  
アンチョビクリームソース  
Grilled rockfish with braised bamboo & artichoke,  
delicate anchovy cream sauce
- Il Maiale*  
ハーブマリネした豚肩ロースのグリル 3,520  
グリーンビーンズのフリカッセ グリーンマスタードコンディメント  
Herb marinated grilled pork shoulder with green beans & green peas &  
green mustard condiment, rosemary gravy sauce
- Il manzo* 7,700  
シェフおすすめビーフ 山菜の天麩羅 ポレンタケーキ  
赤ワインソース  
Grilled chef's selected beef with wild vegetable tempura polenta cake &  
red wine sauce
- Il filletto di manzo* 11,000  
北海道黒毛和牛フィレのグリル  
山菜の天麩羅 ポレンタケーキ 赤ワインソース  
Grilled Hokkaido beef fillet with wild vegetable tempura polenta cake &  
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

桜ティラミス 酒粕ミルクシャーベット ¥2,200  
Sakura tiramisù & sakakekasu milk sherbet

チョコレート&バナナ コーヒーアイスクリーム 2,200  
Chocolate & banana mousse with coffee ice cream

いちごカルテット 2,200  
Strawberry quartetto

### ストリングス・パフェ The Strings Parfait



桜&いちごの和パフェ ¥4,180  
Sakura & Strawberry parfait

いちご&シャンパーニュの洋パフェ ¥4,180  
Strawberry & Champagne 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 / 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