

ランチコース

Lunch

アレグロ

Allegro

¥4,290

ピーナッツカボチャのブルーテ
ピスタチオトリコッタチーズのブリュスケッタ
Butternut pumpkin velouté with pistachio and
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

スカモルツァチーズのソテー 根菜ローストと無花果の赤ワイン煮
柚子人参クーリ
Sautéed scamorza cheese with autumn roots & red wine braised fig,
yuzu carrot coulis

or

‘カルボナーラ ディ マーレ’ 海老&烏賊&ムール貝
Spaghettoni ‘carbonara di mare’ with shrimp, squid & mussels

or

イトヨリ鯛のアクアパッツァ
フェネルコンフィと里芋のプレゼ
Grilled golden threadfin fillet with braised fennel & taro,
aqua pazza style

or

熟成黒豚ロースのグリル 梨のソテー
エスプレッソ香るグレイビーソース
Grilled Kurobuta pork loin, roasted nashi & semolina cake,
espresso gravy sauce

or

国産牛ザブトンのグリル イタリア産おすすめキノコのソテー&
栗とマッシュポテト 赤ワインソース
(追加料金 1,650円) 又は
Grilled beef zabuton with sautéed wild mushrooms,
chestnut mashed potato & red wine sauce
(¥1,650 supplement)

or

北海道黒毛和牛フィレのグリル イタリア産おすすめキノコのソテー
秋トリュフスライス 赤ワインソース (追加料金 3,300円)
Grilled Hokkaido beef fillet with sautéed wild mushrooms, chestnut mashed
potato, red wine sauce & truffle shavings (¥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)

日本酒のティラミス 柿のコンポートタイムの香り
チョコレートシャーベット
Sake tiramisù with thyme persimmon compote & chocolate sherbet

or

巨峰のクロスタータ マスカルポーネのアイスクリーム
Kyoho grape crostata with mascarpone ice cream

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 ¥6,930

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 根菜ローストと無花果の赤ワイン煮
柚子人参クーリ

Sautéed scamorza cheese with autumn roots & red wine braised fig,
yuzu carrot coulis

or

‘カルボナーラ ディ マーレ’ 海老&烏賊&ムール貝
Spaghettoni ‘carbonara di mare’ with shrimp, squid & mussels

or

イタリア産ボルチーニの新潟産和みりゾット
パルミジャーノ

Nagomi risotto with sautéed porcini mushroom, almond and parmesan
shavings

or

イトヨリ鯛のアクアパッツァ フェンネルのコンフィ
里芋のブレゼ

Grilled golden threadfin fillet with braised fennel & taro,
aqua pizza style

or

熟成黒豚ロースのグリル 梨のソテー
エスプレッソ香るグレイビーソース

Grilled Kurobuta pork loin, roasted nashi & semolina cake,
espresso gravy sauce

or

国産牛ザブトンのグリル イタリア産おすすめキノコのソテー&
栗とマッシュポテト 赤ワインソース
(追加料金 1,650円) 又は

Grilled beef zabuton with sautéed wild mushrooms,
chestnut mashed potato & red wine sauce
(¥1,650 supplement)

or

北海道黒毛和牛フィレのグリル イタリア産おすすめキノコのソテー
秋トリュフスライス 赤ワインソース (追加料金 3,300円)

Grilled Hokkaido beef fillet with sautéed wild mushrooms, chestnut mashed
potato, red wine sauce & truffle shavings (¥3,300 supplement)

美 (ビ) タミンハグ! デザートコレクションをブッフェから
Vitamin Hug! 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

キンメダイのカルパッチョ、赤いエンダイブの葉とキャビア、
黒にんにくのエマルジョン
Kinmedai carpaccio with red endive leaves & caviar,
black garlic emulsion

‘カルボナーラ ディ マーレ’ 海老&烏賊&ムール貝
Spaghettoni ‘carbonara di mare’ with shrimp, squid & mussels

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

イトヨリ鯛のアクアパッツア
フェネルコンフィと里芋のプレゼ
Grilled golden threadfin fillet with braised fennel & taro,
aqua pazza style

or

熟成黒豚ロースのグリル 梨のソテー
エスプレッソ香るグレイビーソース
Grilled Kurobuta pork loin, roasted nashi & semolina cake,
espresso gravy sauce

or

国産牛ザブトンのグリル イタリア産おすすめキノコのソテー&
栗とマッシュポテト 赤ワインソース
(追加料金 1,650円) 又は

Grilled beef zabuton with sautéed wild mushrooms,
chestnut mashed potato & red wine sauce (¥1,650 supplement)

or

北海道黒毛和牛フィレのグリル イタリア産おすすめキノコのソテー
秋トリュフスライス 赤ワインソース (追加料金 3,300円)

Grilled Hokkaido beef fillet with sautéed wild mushrooms,
chestnut mashed potato, red wine sauce & truffle shavings
(¥3,300 supplement)

お好きなデザートをお選びください。
Please select one dessert

日本酒のティラミス 柿のコンポートタイムの香り
チョコレートシャーベット
Sake tiramisù with thyme persimmon compote & chocolate sherbet

or

巨峰のクロスタータ マスカルポーネのアイスクリーム
Kyoho grape crostata with mascarpone 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

<i>Il giardino</i> トレビーズ & 根菜サラダ サルサベルデ Treviso leaves & roots cooked & raw, salsa verde	¥2,750
<i>L'insalata Ceasar</i> 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	2,200
<i>La zuppa di stagione</i> ピーナツカボチャのブルーテ ピスタチオトリコッタチーズのブリュスケッタ Butternut pumpkin velouté with pistachio and ricotta bruschetta	1,650
<i>Il carpaccio</i> キンメダイのカルパッチョ、赤いエンダイブの葉とキャビア、 黒にんにくのエマルジョン Kinmedai carpaccio with red endive leaves & caviar, black garlic emulsion	2,750

サルーミ & チーズ Salumi & formaggi

<i>Il formaggio cucinato</i> スカモルツァチーズのソテー 根菜ローストと無花果の赤ワイン煮 柚子人参クーリ Sautéed scamorza cheese with autumn roots & red wine braised fig, yuzu carrot coulis	¥2,750
<i>Tagliere di salumi</i> 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	4,400
<i>Misti</i> 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	4,950
<i>I formaggi (5 pc)</i> 日本&イタリアのチーズセレクション (5種) Japanese & Italian cheeses (5 kinds)	4,950

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
- La pasta lunga* 2,750
‘カルボナーラ ディ マーレ’ 海老&烏賊&ムール貝
Spaghettini ‘carbonara di mare’ with shrimp, squid & mussels
- La pasta fresca* 2,640
赤ワイン煮込みの和牛ボロネーゼ マッフアルディーネ
Mafaldine pasta with red wine wagyu bolognese sauce
- Ignocchi di patate* 3,080
ケールと栗のフリカッセを添えたポテトニョッキ ‘アラノルマ’
Potato gnocchi, ‘Alla-Norma’ with kale and chestnut fricassée
- Il risotto* 3,080
イタリア産ポルチーニの新潟産和みりゾット パルミジャーノ
Nagomi risotto with sautéed porcini mushroom, almond & parmesan shavings

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
イトヨリ鯛のアクアパッツア
フェンネルコンフィと里芋のプレゼ
Grilled golden threadfin fillet with braised fennel & taro, aqua pazza style
- Il maiale* 3,520
熟成黒豚ロースのグリル 梨のソテー
エスプレッソ香るグレイビーソース
Grilled Kurobuta pork loin, roasted nashi & semolina cake, espresso gravy sauce
- Il vitello* 7,700
国産牛ザブトンのグリル イタリア産おすすめキノコのソテー&
栗とマッシュポテト 赤ワインソース
Grilled beef zabuton with sautéed wild mushrooms, chestnut mashed potato & red wine sauce
- Il filletto di manzo* 11,000
北海道黒毛和牛フィレのグリル (160g)
イタリア産おすすめキノコのソテー 秋トリュフスライス 赤ワインソース
Grilled Hokkaido beef fillet (160g) with sautéed wild mushrooms, chestnut mashed potato, red wine sauce & truffle shavings

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

- 日本酒のティラミス 柿のコンポートタイムの香り
チョコレートシャーベット
Sake Tiramisù & thyme flavored persimmon compote
with chocolate sherbet ¥2,200
- 巨峰のクロスタータ マスカルポーネのアイスクリーム
Kyoho grape Crostata with mascarpone ice cream 2,200
- 梨のカルテット
Pear quartetto 2,200

ストリングス・パフェ

The Strings Parfait



栗

Chestnut Parfait

(栗とカシスの出会い)
(Chestnut & cassis harmony)

¥3,300

ショコラ

Chocolate Parfait

(チョコレートとオレンジのハーモニー)
(Chocolate loves orange)

¥3,300

デュオ・パフェ

Duo Parfait

選べるパフェ2種とドリンクがセット
with selected drinks

¥6,490

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
- 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
Cake set ¥2,200
- 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