

ランチコース

Lunch

アレグロ

Allegro

¥4,290

栗のカプチーノ リコッタと生ハムのカスタード
ガーリックブリュスケッタ
Chestnut cappuccino with ricotta & ham custard, garlic 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 無花果の赤ワイン煮とエンダイブのソテー
Sautéed scamorza cheese with red wine braised fig & sautéed endive

or

生パスタ タリアテッレ スペアリーブのラグーとケールのペースト
Fresh pasta tagliatelle with sparerib ragout & kale pesto

or

アイナメのグリル 赤キャベツとパールクスクスの煮込み
ローストオニオンソース
Grilled ainame fillet with braised red cabbage & pearl couscous,
roasted onion sauce

or

ハーブマリネした鶏もも肉のグリル
ハッシュドスイートポテト、レンコン、赤ワインソース
Grilled herb marinated chicken leg
with hashed sweet potato & lotus root, red wine sauce

or

シェフおすすめ牛肉のグリル エリンギと牛蒡のフリカッセ
"ペポーズ"ソース&秋トリュフ(追加料金 1,650円)
Grilled chef's selected beef with eringi mushroom & burdock fricassée,
"peposo" sauce & autumn truffle (¥1,650 supplement)

or

黒毛和牛フィレのグリル エリンギと牛蒡のフリカッセ
"ペポーズ"ソース&秋トリュフ(追加料金 3,300円)
Grilled wagyu beef fillet with eringi mushroom & burdock fricassée,
"peposo" sauce & autumn truffle (¥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)

ティラミス メロディアスタイル
キャラメルナッツアイスクリーム
Melodia Tiramisù with caramel nuts ice cream

or

リンゴのトルタディメーレ
Apple "torta di mele"



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イやサラダをbuffetから
Seasonal antipasti & 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

スカモルツァチーズ 無花果の赤ワイン煮とエンダイブのソテー
Sautéed scamorza cheese with red wine braised fig & sautéed endive

or

カボチャのリゾット サフラン風味のエビとアーモンドソース
Pumpkin risotto with saffron flavored shrimp tails & almond sauce

or

生パスタ タリアテッレ スペアリブのラグーとケールのペースト
Fresh pasta tagliatelle with sparerib ragout & kale pesto

or

アイナメのグリル 赤キャベツとパールクスクスの煮込み
ローストオニオンソース
Grilled ainame fillet with braised red cabbage & pearl couscous,
roasted onion sauce

or

ハーブマリネした鶏もも肉のグリル
ハッシュドスイートポテト、レンコン、赤ワインソース
Grilled herb marinated chicken leg
with hashed sweet potato & lotus root, red wine sauce

or

シェフおすすめ牛肉のグリル エリンギと牛蒡のフリカッセ
"ペポーズ"ソース&秋トリュフ(追加料金 1,650円)
Grilled chef's selected beef with eringi mushroom & burdock fricassée,
"peposo" sauce & autumn truffle (¥1,650 supplement)

or

黒毛和牛フィレのグリル エリンギと牛蒡のフリカッセ
"ペポーズ"ソース&秋トリュフ(追加料金 3,300円)
Grilled wagyu beef fillet with eringi mushroom & burdock fricassée,
"peposo" sauce & autumn truffle (¥3,300 supplement)

秋ヴィヴァーチェデザートコレクションをbuffetから
Autumn 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

金木犀ドレッシングでマリネしたサーモン

ローズヒップと人参のソース

Kinmokusei flower dressing flavored salmon
with rosehip & carrot sauce

生パスタ タリアテッレ スペアリブのラグーとケールのペースト

Fresh pasta tagliatelle with sparerib ragout & kale pesto

好きなメインディッシュをお選びください。

Please select one main dish

アイナメのグリル 赤キャベツとパールクスクスの煮込み

ローストオニオンソース

Grilled ainame fillet with braised red cabbage & pearl couscous,
roasted onion sauce

or

ハーブマリネした鶏もも肉のグリル

ハッシュドスイートポテト、レンコン、赤ワインソース

Grilled herb marinated chicken leg
with hashed sweet potato & lotus root, red wine sauce

or

シェフおすすめ牛肉のグリル エリンギと牛蒡のフリカッセ

"ペポーゾ"ソース&秋トリュフ(追加料金 1,650円)

Grilled chef's selected beef with eringi mushroom & burdock fricassée,
"peposo" sauce & autumn truffle (¥1,650 supplement)

or

黒毛和牛フィレのグリル エリンギと牛蒡のフリカッセ

"ペポーゾ"ソース&秋トリュフ(追加料金 3,300円)

Grilled wagyu beef fillet with eringi mushroom & burdock fricassée,
"peposo" sauce & autumn truffle (¥3,300 supplement)

好きなデザートをお選びください。

Please select one dessert

ティラミス メロディアスタイル

キャラメルナッツアイスクリーム

Melodia Tiramisù with caramel nuts ice cream

or

リンゴのトルタディメーレ

Apple "torta di mele"

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 Caesar* 2,200
ロメインレタス アンチョビ&パルメザンチーズドレッシング
ガーリックトースト&セラーノハム
Romaine lettuce, anchovy & parmesan cheese dressing,
garlic toast & serrano ham
- Minestrone Della casa* 1,650
バジル風味のミネストローネ リコッタチーズトースト 
Basil pesto minestrone soup with ricotta cheese bruschetta
- La zuppa di stagione* 1,650
栗のカプチーノ リコッタと生ハムのカスタード
ガーリックブリュスケッタ
Chestnut cappuccino with ricotta & ham custard, garlic bruschetta
- Il carpaccio* 3,300
金木犀ドレッシングでマリネしたサーモン
ローズヒップと人参のソース
Kinmokusei flower dressing flavored salmon
with rosehip & carrot sauce

サルーミ & チーズ Salumi & formaggi

- Il formaggio cucinato* 3,300
スカモルツァチーズ 無花果の赤ワイン煮とエンダイブのソテー 
Sautéed scamorza cheese with red wine braised fig & sautéed endive
- 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

- Gli Spaghetti* 2,530
スパゲッティーニ 赤ワイン煮込み 和牛ボロネーゼ
Spaghettini with red wine wagyu bolognese sauce
- Ignocchi* 2,640
自家製ニョッキアラビータ 
Homemade gnocchi pasta with arrabbiata sauce
- La pasta fresca* 2,750
生パスタ タリアテッレ スペアリブのラゲーとケールのペースト
Fresh pasta tagliatelle with sparerib ragout & kale pesto
- Il risotto* 3,080
カボチャのリゾット サフラン風味のエビとアーモンドソース
Pumpkin risotto with saffron flavored shrimp tails & almond sauce

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*
アイナメのグリル 赤キャベツとパールクスクスの煮込み
ローストオニオンソース ¥3,850
Grilled ainame fillet with braised red cabbage & pearl couscous,
roasted onion sauce
- Il Pollo*
ハーブマリネした鶏もも肉のグリル 3,520
ハッシュドスイートポテト、レンコン、赤ワインソース
Grilled herb marinated chicken leg
with hashed sweet potato & lotus root, red wine sauce
- Il manzo* 7,700
シェフおすすめ牛肉のグリル エリンギと牛蒡のフリカッセ
"ペポーゾ"ソース& 秋トリュフ (160 g)
Grilled chef's selected beef with eringi mushroom & burdock fricassée,
"peposo" sauce & autumn truffle
- Il filletto di manzo* 11,000
黒毛和牛フィレのグリル エリンギと牛蒡のフリカッセ
"ペポーゾ"ソース& 秋トリュフ (160 g)
Grilled wagyu beef fillet with eringi mushroom & burdock fricassée,
"peposo" sauce & autumn truffle



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

ティラミス メロディアスタイル ¥2,200
キャラメルナッツアイスクリーム
Melodia Tiramisù with caramel nuts ice cream

リンゴのトルタディメーレ 2,200
Apple “torta di mele”

梨のカルテット 2,200
Pear quartetto

ストリングス・パフェ The Strings Parfait



巨峰といちじくのほうじ茶パフェ ¥4,180
Kyoho Grape & Fig Hoji-cha Parfait

栗と洋梨のチョコレートパフェ ¥4,180
Chestnut & Pear Chocolate 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

洋梨とキャラメルのショートケーキ
Pear & caramel 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
Seasonal fruit tart

さつまいもと林檎のムース
Sweet potato & apple mousse

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