Melodia
ITALIAN GRILL

クリスマスディナーコース ’ナターレ’
Christmas Dinner ‘Natale’

17:30 ~ 21:00 (L.O.)

※　12/19(金)～12/25(木)の期間販売いたします。
※　Available between the 19th of December - 25th of December.

¥15,400

ロブスターと聖護院大根のカルパッチョ
わさびキャビアと柚子のドレッシング コーラルヴィネグレット
Lobster and Kyoto radish carpaccio,
wasabi caviar, yuzu dressing and coral vinaigrette

ポルチーニ茸とリコッタチーズのラビオリ
生ハムとヘーゼルナッツプラリネ マルサラワインソース
Porcini mushroom and fresh ricotta cheese ravioli, prosciutto, hazelnut praline,
Marsala wine reduction

天然ヒラメのグリル 若ねぎのヴルーテとアンディーブのフォンダン
オレンジとキャラメリゼした人参
Grilled charcoal wild Turbot, young leeks velouté, endives fondants,
orange and caramelized carrots

和牛フィレ肉のロースト デュクセルと鴨のフォアグラ添え
ほうれん草とソース・ペリグー
Wagyu beef filet, duxelles, foie-gras de canard, spinach and sauce Perigordine

---

ショコラテクスチャー サフランクリームとオレンジソルベ
Chocolate textures with saffron cream and orange sorbet

コーヒー または 紅茶
Coffee or tea

食物アレルギー等、お体にあ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.

ストリングス・アペリティーヴォ
The Strings Aperitivo

※ 12/20(土)、24(水)、25(木)は販売を停止いたします。
※ Please note that this item is not available on December 20, 24, and 25.

¥7,150

"アペリティーヴォ (Aperitivo)"とは、ディナー前に軽食を食べながら
お酒と会話を楽しむ、イタリアならではの習慣のこと。
フリーフローと色鮮やかなイタリアン・アンティパスティ（前菜）プレートが
セットになった「ストリングス・アペリティーヴォ」で、
ご友人や同僚の方との語らいのひとときをお過ごしください。
"Aperitivo" is an Italian tradition of enjoying drinks and light snacks
while socializing before dinner. With a colorful antipasti plate included,
the The Strings Aperitivo is a great way to spend quality time
with friends and colleagues.

Italian Antipasti Plate

マッシュルームとリコッタチーズのタルトレット /
Tartelette with mushroom and ricotta cheese

クリスピーバジルシュリンプとブラックガーリックアイオリ /
Crispy basil prawns with black garlic all I oli

サーモン・レモン・ディル・サワークリームのポテトコロッケ /
Potato croquette with salmon, lemon, dill and sour cream

ショットグラス入りビスク タラゴンオイルとオレンジゼスト/
Shot glass of bisque, tarragon oil, and orange zest

ローストチキンの串焼き ブラックオリーブのタプナードとアンチョビ /
Roasted chicken skewer, black olive tapenade, anchovies

チャバタサンド　パストラミ・パルメザン・ルッコラサラダ /
Ciabatta with pastrami, Parmesan and roquette salad

トリュフ風味のフレンチフライ / French fries with truffle aroma

Free Flow Drink

スパークリングワイン / Sparkling wine
生ビール / Beer
赤ワイン / Red wine
白ワイン / White wine
アペロールオレンジ / Aperol orange
スプモーニ / Spumoni
カンパリソーダ / Campari soda
グレングラントハイボール / Glen Grant Highball
ゴッドファザー / Godfather
オレンジジュース / Orange juice
グレープフルーツジュース / Grapefruit juice
コカ・コーラ / Coca-Cola
ジンジャーエール / Ginger Ale
ウーロン茶 / Oolong tea

オプションメニュー
Additional Menu

選べるメインディッシュ
Main dish
¥2,200

スイーツコレクション（4種）
Sweets collection (4pcs)
¥1,100

お席は2時間制となります。ラストオーダーは終了時刻の30分前とさせていただきます。
Seating is limited to 2 hours. Last orders will be taken 30 minutes
before the end of your seating time.

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.

ディナーコース

Dinner

ソナタ

Sonata

※ 12/20(土)、24(水)、25(木)は販売を停止いたします。
※ Please note that this item is not available on December 20, 24, and 25.

¥9,790

天然サーモンのグラブラックス
キャビア・サワークリーム・自家製ピクルス
Wild salmon gravadlax with caviar, sour cream and homemade pickles

---

オレキエッテ フェンネルソーセージ・ケールペスト・パルメザン
Orecchiette with fennel sausage, kale pesto and parmesan

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

サフラン香るイタリアンシーフードキャセロール ビーンズとニョッキ
Italian seafood casserole with saffron, beans and gnocchi

or

クリスピーポーク ポテト・スモークパプリカ・フレッシュピクルスサラダ
Crispy pork with potato, smoked paprika and fresh pickles salad

or

ミックスワイルドマッシュルームとウィンターブラックトリュフ
ポーチドエッグ添え(追加料金 2,200円)
Mixed wild mushrooms with winter black truffle, poached egg served with creamy polenta (¥2,200supplement)

or

和牛のグリルとフォアグラ
アーティチョークのラグー・エシャロット・ワサビ菜 (追加料金 3,300円)
Grilled wagyu beef with artichoke ragout, shallots, foie gras and wasabina (¥3,300 supplement)

ティラミス マイヤーレモンソルベ
Tiramisu with Meyer lemon sorbet

or

紅玉のベイクドアップルとトンカ豆のアイスクリーム
Baked Kougyoku apple with tonka bean ice cream

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、お体にあ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.

ディナーコース
Dinner

シンフォニア
Sinfonia

※ 12/20(土)、24(水)、25(木)は販売を停止いたします。
※ Please note that this item is not available on December 20, 24, and 25.

¥13,750

アンディーブのサラダ ブラータ・胡桃・マンダリンヴィネグレット
Endives, burrata, walnuts, mandarin vinaigrette

栗のスープ フォアグラのポアレ
Chestnut soup with foie gras poêlé

ローストパンプキンと熟成リコッタチーズのリゾット
Risotto with roasted pumpkin and aged 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

サフラン香るイタリアンシーフードキャセロール ビーンズとニョッキ
Italian seafood casserole with saffron, beans and gnocchi

or

鶏もも肉のロースト グリーンオリーブタプナード トマトソースと冬野菜
Roasted chicken leg, green olive tapenade, tomato sauce and winter vegetables

or

ミックスワイルドマッシュルームとウィンターブラックトリュフ
ポーチドエッグ添え
Mixed wild mushrooms with winter black truffle, poached egg served with creamy polenta

or

和牛のグリルとフォアグラ
アーティチョークのラグー・エシャロット・ワサビ菜 (追加料金 3,300円)
Grilled wagyu beef with artichoke ragout, shallots, foie gras and wasabina (¥3,300 supplement)

洋梨のカルテット
Pear quartetto

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、お体にあ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.

ストリングス シェアリングディナー インシエメ

Strings Sharing Dinner Insieme

※ 12/20(土)、24(水)、25(木)は販売を停止いたします。
※ Please note that this item is not available on December 20, 24, and 25.

¥11,000

1名様 per person

イタリアの食文化であるギャザリング・スタイルでご提供するコース。
季節のアンティパスティ、プリミピアッティ、そしてメインディッシュと、
抑揚のある豊かな一曲のように、多彩なメロディーをお愉しみいただけます。
(2名様より承ります)

An exclusive sharing course for a party to savor an array of
Italian delicacies and our signature grill menu
Enjoy 5 kinds of antipasti, choose your pasta or risotto
& your favorite main dish from the list below (from 2 persons)

季節のアンティパスティ 5種盛り合わせ シェアスタイル
Assortment of 5 today's antipasti served on a sharing board

—

プリミ / 3 種よりお好みの1種をそれぞれに
Choose your favorite pasta or risotto from the Primi selection below

—

メインディッシュ / 4 種よりお好みの1種をシェアスタイルで
Select your main dish from the Secondi selection below

—

ストリングス フェスティブ アフタヌーンティー スイーツコレクション
Strings Festive Afternoon Tea sweets collection

Primi

オレキエッテ フェンネルソーセージ・ケールペスト・パルメザン
Orecchiette with fennel sausage, kale pesto and parmesan

ローストパンプキンと熟成リコッタチーズのリゾット
Risotto with roasted pumpkin and aged ricotta cheese

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 braised wagyu "Bolognese" sauce

Secondi

サフラン香るイタリアンシーフードキャセロール ビーンズとニョッキ
Italian seafood casserole with saffron, beans and gnocchi

鶏もも肉のロースト グリーンオリーブタプナード トマトソースと冬野菜
Roasted chicken leg, green olive tapenade, tomato sauce and winter vegetables

ミックスワイルドマッシュルームとウィンターブラックトリュフ
ポーチドエッグ添え(お一人様追加料金 2,200円)
Mixed wild mushrooms with winter black truffle, poached egg served
with creamy polenta (¥2,200 supplement per person)

和牛のグリルとフォアグラ アーティチョークのラグー・
エシャロット・ワサビ菜 (お一人様追加料金 3,300円)
Grilled wagyu beef with artichoke ragout, shallots, foie gras
and wasabina (¥3,300 supplement per person)

Dolci

クリスマスカップケーキ
Christmas cupcake

チョコレートチーズケーキ
Chocolate cheesecake

クリスマスショートケーキ
Christmas shortcake

ベイクドアップル
Baked apple

柿と洋梨のジュレ タイム風味
Persimmon & pear jelly

アラカルト
A la carte

Il giardino ¥2,530
トレビーゾ&根菜サラダ サルサベルデ
Treviso leaves & roots cooked & raw, salsa verde

L'insalata Caesar 2,640
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

Zuppa invernale 3,300
栗のスープ フォアグラのポアレ
Chestnut soup with foie gras poêlé

Minestrone della casa 2,200
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

Endives salad 2,750
アンディーブのサラダ
ブラータ・胡桃・マンダリンヴィネグレット
Endives, burrata, walnuts, mandarin vinaigrette

Tagliere di salumi 2,970
イタリアコールドハムセレクション ピクルス&グリッシーニ
Selected Italian cold cuts Salami, Prosciutto, Bresaola, Coppa served with pickles & grissini

I formaggi de la Italia 2,420
イタリアチーズセレクション
レーズンチャツネ&ローズマリークラッカー
Italian cheese board served with raisin chutney & Rosemary crackers
Mozzarella, Robiola Di Capra, Asiago Mezzano, Pecorino pistacchio, Gorgonzola dolce

モッツァレッラ・ヴァッカ　乳種類：牛、産地：フリウーリ州
ロビオラ・ディ・カプラ　乳種類：山羊、産地：ロンバルディア州
ペコリーノ・ピスタチオ　乳種類：羊、産地：シチリア州
アジアーゴ・メッザーノ　乳種類：牛、産地：ヴェネト州
ゴルゴンゾーラ　ドルチェ　乳種類：牛、産地：ロンバルディア州

Mozzarella Vacca　Milk type: Cow / Origin: Friuli Venezia Giulia
Robiola di Capra　Milk type: goat / Origin: Lombardia
Pecorino Pistaccio　Milk type: Sheep / Origin: Sicilia
Asiago Mezzano　Milk type: Cow / Origin: Veneto
Gorgonzola Dolce　Milk type: Cow / Origin: Lombardia

ソムリエお勧めワインペアリング
Sommelier recommended wine pairing

	Glass	Bottle
トラミン　ピノ・グリージョ 2023 Tramin Pinot Grigio 2023	¥2,200	¥11,000

トラミン　Italy　Pinot Grigio
Tramin　Alto Adige

… ベジタリアン
Vegetarian

食物アレルギー等、お体にあ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.

Spaghettini Bolognese ¥2,860
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 braised wagyu ''Bolognese'' sauce

Gnocchi 3,740
トリュフソースとプロシュートのニョッキ
Gnocchi with truffle sauce, prosciutto and ham

Orecchiette pasta 3,740
オレキエッテ フェンネルソーセージ・ケールペスト・パルメザン
Orecchiette with fennel sausage, kale pesto and parmesan

Risotto 3,630
ローストパンプキンと熟成リコッタチーズのリゾット
Risotto with roasted pumpkin and aged ricotta cheese

Frito Misto di frutti mare 3,190
魚介と季節野菜のフリット 柚子マヨネーズ
Seafood and seasonal vegetable fritters with yuzu pepper mayonnaise

Frutti di Mare ¥4,620
サフラン香るイタリアンシーフードキャセロール ビーンズとニョッキ
Italian seafood casserole with saffron, beans and gnocchi

Funghi 4,840
ミックスワイルドマッシュルームとウィンターブラックトリュフ
ポーチドエッグ添え
Mixed wild mushrooms with winter black truffle, poached egg served with creamy polenta

Maiale 3,190
クリスピーポーク ポテト・スモークパプリカ・フレッシュピクルスサラダ
Crispy pork with potato, smoked paprika and fresh pickles salad

Il Pollo 3,850
鶏もも肉のロースト グリーンオリーブタプナード トマトソースと冬野菜
Roasted chicken leg, green olive tapenade, tomato sauce and winter vegetables

Fileto de Wagyu 11,000
和牛のグリルとフォアグラ
アーティチョークのラグー・エシャロット・ワサビ菜
Grilled wagyu beef with artichoke ragout, shallots, foie gras and wasabina

ティラミス マイヤーレモンソルベ 2,200
Tiramisu with Meyer lemon sorbet

紅玉のベイクドアップルとトンカ豆のアイスクリーム 2,200
Baked Kougyoku apple with tonka bean ice cream

洋梨のカルテット 2,200
Pear quartetto

... ベジタリアン
Vegetarian

食物アレルギー等、お体にあ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.

Melodia

ITALIAN GRILL