

ディナーコース

Dinner

ソナタ

Sonata

¥8,800

燕のブルーテとスモークサーモン
リコッタのカスタードとピンクペッパー
Turnip velouté with smoked salmon, ricotta custard & pink pepper

フレッシュパスタ タリアテッレ
貝とタコのアンチョビクリームソース
Fresh tagliatelle pasta
with scallops, mussels, octopus and anchovy creamy sauce

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

真ふぐとベーコンのグリル レンズ豆とちぢみほうれん草ソース
Grilled blowfish & bacon with braised lentils & chijimi spinach sauce

or

豚肩ロースのグリルとシナモン風味京人参 バルサミコソース
Grilled pork shoulder with cinnamon Kyoto carrot & balsamic sauce

or

ハーブ和牛三角バラの赤ワイン煮込み ビーツとセロリのピューレ
(追加料金 1,650円)
Red wine braised wagyu herb beef chuck rib with beetroot & celeriac puree
(¥1,650 supplement)

or

和牛フィレのグリル ビーツとセロリのピューレ 赤ワインソース
(追加料金 3,300円)
Grilled wagyu beef fillet with beetroot & celeriac puree, red wine sauce
(¥3,300 supplement)

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

コーヒー または 紅茶
Coffee or tea

おすすめワインペアリング Recommended wine pairing

ソムリエが選んだ3種のワインと共にコースをお楽しみ頂けます。
Enhance your menu with 3 perfectly matched wines.

¥5,500

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.

ディナーコース

Dinner

シンフォニア

Sinfonia

¥13,200

みかん風味の金目鯛カルパッチョ
カリフラワーコンポジションとアンブロシアキャビア
Tangerine dressing flavored kinmedai carpaccio
with cauliflower composition & Ambrosia caviar

フレッシュパスタ タリアテッレ
貝とタコのアンチョビクリームソース
Fresh tagliatelle pasta
with scallops, mussels, octopus and anchovy creamy sauce

真ふぐとベーコンのグリル レンズ豆とちぢみほうれん草ソース
Grilled blowfish & bacon with braised lentils & chijimi spinach sauce

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

豚肩ロースのグリルとシナモン風味京人参 バルサミコソース
Grilled pork shoulder with cinnamon Kyoto carrot & balsamic sauce

or

ハーブ和牛三角バラの赤ワイン煮込み ビーツとセロリのピューレ
Red wine braised wagyu herb beef chuck rib with beetroot & celeriac puree

or

和牛フィレのグリル ビーツとセロリのピューレ 赤ワインソース
(追加料金 3,300円)
Grilled wagyu beef fillet with beetroot & celeriac puree, red wine sauce
(¥3,300 supplement)

いちごのカルテット
Strawberry quartetto

コーヒー または 紅茶
Coffee or tea

おすすめワインペアリング Recommended wine pairing

ソムリエが選んだ4種のワインと共にコースをお楽しみ頂けます。
Enhance your menu with 4 perfectly matched wines.
¥7,700

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.

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

¥9,900

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イ、プリミビアッティ、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楽しみいただけます。
(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イ 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

—
ストロベリージュエル アフタヌーンティー スイーツコレクション
Strawberry Jewel Afternoon Tea sweets collection

Primi

フレッシュパスタ タリアテッレ
貝とタコのアンチョビクリームソース
Fresh tagliatelle pasta
with scallops, mussels, octopus and anchovy creamy sauce

和みりゾット&青いちごとラディッキオ
ホワイトアスパラガスのグリル
Mie prefecture Nagomi risotto with green strawberry & radicchio,
grilled white asparagus

スパゲッティーニ 赤ワイン煮込み 和牛ボロネーゼ
Spaghettoni with braised red wine "Bolognese" sauce

Secondi

真ふぐとベーコンのグリル レンズ豆&ちぢみほうれん草ソース
Grilled blowfish & bacon with braised lentils & chijimi spinach sauce

豚肩ロースのグリルとシナモン風味京人参 バルサミコソース
Grilled pork shoulder with cinnamon Kyoto carrot & balsamic sauce

ハーブ和牛三角バラの赤ワイン煮込み ビーツとセロリのピューレ
(お一人様追加料金 1,650円)
Red wine braised wagyu herb beef chuck rib with beetroot & celeriac puree
(¥1,650 supplement per person)

和牛フィレのグリル ビーツとセロリのピューレ 赤ワインソース
(お一人様追加料金 3,300円)
Grilled wagyu beef fillet with beetroot & celeriac puree, red wine sauce
(¥3,300 supplement per person)

Dolci

いちごと柚子のマカロン
Strawberry & yuzu macaron

いちごあめ パラとライチのゼリー
Strawberry candy with lychee & rose jelly

アールグレイケーキ ルビーチョコレート
Earl Gray pound cake with Ruby chocolate coating

いちごのミニパフェ ローズマリーの香り
Rosemary flavored strawberry mini parfait

いちごのタルト クローブと白ワインジュレ
Strawberry tart with clove & white wine jelly

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 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
蕪のブルーテとスモークサーモン
リコッタのカスタードとピンクペッパー
Turnip velouté with smoked salmon, ricotta custard & pink pepper
- Il carpaccio* 3,300
みかん風味の金目鯛カルパッチョ
カリフラワーコンポジションとアンブロシアキャビア
Tangerine dressing flavored kinmedai carpaccio
with cauliflower composition & Ambrosia caviar

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
さつまいものグラタン&ロマネスコブロッコリーソース 
Sautéed scamorza cheese
with sweet potato gratin & Romanesco broccoli sauce
- 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

<i>Gli Spaghetti</i> スパゲッティーニ 赤ワイン煮込み 和牛ボロネーゼ Spaghettoni with braised red wine "Bolognese" sauce	2,530
<i>Pasta fresca</i> 自家製ピッチパスタ カチョエペペスタイル トリュフスライス Handmade Pici pasta "cacio e pepe" style, truffle shavings	2,640
フレッシュパスタ タリアテッレ 貝とタコのアンチョビクリームソース Fresh tagliatelle pasta with scallops, mussels, octopus and anchovy creamy sauce	2,750
<i>Il risotto</i> 和みりゾット&青いちごとラディッキオ ホワイトアスパラガスのグリル Mie prefecture Nagomi risotto with green strawberry & radicchio, grilled white asparagus	3,080

セコンドピアッティ

Secondi piatti

グリルセレクション

From the Grill

<i>Il pesce</i> 真ふぐとベーコンのグリル レンズ豆とちぢみほうれん草ソース ¥3,850 Grilled blowfish & bacon with braised lentils & chijimi spinach sauce	
<i>Il maiale</i> 豚肩ロースのグリルとシナモン風味京人参 バルサミコソース 3,520 Grilled pork shoulder with cinnamon Kyoto carrot & balsamic sauce	
<i>Il manzo</i> ハーブ和牛三角バラの赤ワイン煮込み ビーツとセロリのピューレ Red wine braised wagyu herb beef chuck rib with beetroot & celeriac puree	7,700
<i>Il filletto di manzo</i> 和牛フィレのグリル ビーツとセロリのピューレ 赤ワインソース Grilled wagyu beef fillet with beetroot & celeriac puree, red wine sauce	11,000

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

アリバ産チョコレート： 2,200
テリーヌ・スモーキーフレーバーソルベ・スターアニスソース
Arriba chocolate: terrine, smoky flavored sorbet & star anise sauce

いちごのカルテット 2,200
Strawberry quartetto

ストリングス・パフェ The Strings Parfait

※ 12/28(木)～2/29(木)の期間販売させていただきます。
※ Available between the 28th of December - 29th of February.



ストロベリーパール ¥4,180
Strawberry Pearl

ストロベリールビー ¥4,180
Strawberry Ruby

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

いちごのショートケーキ
Strawberry short cake

ピュア・チョコレート
Pure chocolate

ダブルチーズケーキ
Double cheesecake

グレープフルーツシブースト
Grapefruit tart

みかんとアールグレイのムース
Tangerine & Earl Gray 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