

ディナーコース

Dinner

ソナタ

Sonata

¥9,790

サーモンとディルのミネストローネ 黒ニンニクのブリュスケッタ
Salmon & dill minestrone with black garlic bruschetta

クラシックカルボナーラ ローマ風
Classic Spaghettoni carbonara Roma style

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

北海道ふぐのグリル 下仁田ネギのエチュベ
ローストベーコン&紫芋ピューレ
Grilled Hokkaido blowfish with Shimonita leek étuvée,
roasted bacon & purple potato

or

鴨胸肉のグリル 赤キャベツと京人参のプレゼ マスタード風味ソース
Grilled duck breast with braised cabbage & Kyoto carrot,
mustard flavored sauce

or

牛ホホ肉の赤ワイン煮込み 根菜のグラッセとバイクドマッシュポテト
(追加料金 2,200円)
Red wine braised beef cheek with glazed winter roots & baked mashed potato
(¥2,200 supplement)

or

北海道和牛フィレ肉のグリル 根菜のグラッセとバイクドマッシュポテト
トリュフソース(追加料金 3,300円)
Grilled Hokkaido wagyu beef fillet with glazed winter roots
& baked mashed potato, truffle sauce (¥3,300 supplement)

ティラミス メロディアスタイル コーヒーアイスクリーム
Melodia Tiramisù with coffee ice cream

or

アマレットジンジャーチョコレートタルト
アリバチョコレートアイスクリーム
Amaretto ginger flavored chocolate tart with Ariba chocolate 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.

ディナーコース

Dinner

シンフォニア

Sinfonia

¥13,750

仔牛のトンナートスタイル アーティチョーク&ケッパーベリー
Vitello tonnato with artichoke & caper berry

ズワイガニのラビオリ トマトコンフィ&ブラックオリーブソース
Zuwai crab ravioli with tomato confit & black olive sauce

北海道ふぐのグリル 下仁田ネギのエチューベ
ローストベーコン&紫芋ピューレ
Grilled Hokkaido blowfish with Shimonita leek étuvée,
roasted bacon & purple potato

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

鴨胸肉のグリル 赤キャベツと京人参のプレゼ マスタード風味ソース
Grilled duck breast with braised cabbage & Kyoto carrot,
mustard flavored sauce

or

牛ホホ肉の赤ワイン煮込み 根菜のグラッセとバイクドマッシュポテト
Red wine braised beef cheek with glazed winter roots & baked mashed potato

or

北海道和牛フィレ肉のグリル 根菜のグラッセとバイクドマッシュポテト
トリュフソース(追加料金 3,300円)

Grilled Hokkaido wagyu beef fillet with glazed winter roots
& baked mashed potato, truffle sauce (¥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

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

¥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イ、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

—
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
Festive Afternoon Tea sweets collection

Primi

クラシックカルボナーラ ローマ風
Classic Spaghettoni carbonara Roma style

ボンゴレススタイル 三重県産なごみリゾットと海老のグリル
Mie prefecture Nagomi risotto alle "vongole" with grilled shrimp tails

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

北海道ふぐのグリル 下仁田ネギのエチューベ
ローストベーコン&紫芋ピューレ
Grilled Hokkaido blowfish with Shimonita leek étuvée,
roasted bacon & purple potato

鴨胸肉のグリル 赤キャベツと京人参のプレゼ マスタード風味ソース
Grilled duck breast with braised cabbage & Kyoto carrot,
mustard flavored sauce

牛ホホ肉の赤ワイン煮込み 根菜のグラッセとバイクドマッシュポテト
(追加料金 2,200円)
Red wine braised beef cheek with glazed winter roots & baked mashed potato
(¥2,200 supplement)

北海道和牛フィレ肉のグリル 根菜のグラッセとバイクドマッシュポテト
トリュフソース(追加料金 3,300円)
Grilled Hokkaido wagyu beef fillet with glazed winter roots
& baked mashed potato, truffle sauce (¥3,300 supplement)

Dolci

ニューカレドニア産バニラ スノーマンマカロン
New Caledonia vanilla snowman macaron

クリスマスツリーアーモンドチョコタルト
Christmas tree almond chocolate tart

マロンとナッツのブッシュ・ド・ノエル
Maron & nuts Buche de Noel

スパークリングスノーショートケーキ
Sparkling snow shortcake

ラズベリーマシュマロ&ジャスミンティーゼリー
Raspberry marshmallow & Jasmin tea jelly

アンティパステイ Antipasti

- Il giardino* ¥2,800
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* 2,400
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* 1,800
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
サーモンとディルのミネストローネ 黒ニンニクのブリュスケッタ
Salmon & dill minestrone with black garlic bruschetta
- Il vitello tonnato* 3,300
仔牛のトンナートスタイル アーティチョーク&ケッパーベリー
Vitello tonnato with artichoke & caper berry

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 ビーツピューレと冬のフルーツ
バルサミコクリーム
Sautéed scamorza cheese with beet puree & winter fruits, balsamic vinegar
- I formaggi (4 pc)* 2,400
イタリア&日本チーズ盛り合わせ4ピース
レーズンチャツネとクラッカー
Italian & Japanese cheese board (4 pieces)
served with raisin chutney & crackers
- Tagliere di salumi (3 pc)* 2,400
生ハムとサラミの盛り合わせ3種類
ピクルスとグリッシーニ
Cold cuts (3 kinds) board served with pickles & grissini



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
Spaghettoni with braised red wine "Bolognese" sauce
- クラシックカルボナーラ ローマ風 2,750
Classic Spaghettoni carbonara Roma style
- La pasta ripiena* 2,750
ズワイガニのラビオリ トマトコンフィ&ブラックオリーブソース
Zuwai crab ravioli with tomato confit & black olive sauce
- Il risotto* 3,080
ボンゴレススタイル 三重県産なごみリゾットと海老のグリル
Mie prefecture Nagomi risotto alle "vongole" with grilled shrimp tails

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
北海道ふぐのグリル 下仁田ネギのエチュベ
ローストベーコン&紫芋ピューレ
Grilled Hokkaido blowfish with Shimonita leek étuvée,
roasted bacon & purple potato
- Il l'anatra* 3,520
鴨胸肉のグリル 赤キャベツと京人参のプレゼ マスタード風味ソース
Grilled duck breast with braised cabbage & Kyoto carrot,
mustard flavored sauce
- Il manzo* 7,700
牛ホホ肉の赤ワイン煮込み 根菜のグラッセとバイクドマッシュポテト
Red wine braised beef cheek with glazed winter roots & baked mashed potato
- 北海道和牛フィレ肉のグリル 11,000
根菜のグラッセとバイクドマッシュポテト トリュフソース
Grilled Hokkaido wagyu beef fillet
with glazed winter roots & baked mashed potato, truffle sauce

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 コーヒーアイスクリーム ¥2,200
Melodia Tiramisù with coffee ice cream

アマレットジンジャーチョコレートタルト 2,200
アリバチョコレートアイスクリーム
Amaretto ginger flavored chocolate tart with Ariba chocolate ice cream

洋梨のカルテット 2,200
Pear quartetto

ストリングス ウィンターパフェ The Strings Winter Parfait

※ 12/1(日)～12/27(金)の期間販売させていただきます。
※ Available between the 1st of December - 27th of December.



ラ・フランス ¥4,180
La France

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¥1,650
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

ミックスベリーのタルト
Mixed berry tart

モンブラン
Mont Blanc

ケーキセット ¥2,970
Cake set

選べるケーキとドリンクのセット。
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