

# ディナーコース

## Dinner

ソナタ

Sonata

¥9,790

ホワイトアスパラガスのブルーテ  
オレンジ風味のリコッタチーズフランとセラノーハムのブリュスケッタ  
White asparagus velouté with orange flavored ricotta flan & serrano ham bruschetta

---

フレッシュパスタ “パッパルデッレ” 鴨もも肉のラグー パセリソース  
Fresh “pappardelle” pasta with duck leg ragout & parsley 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

黒ソイのグリル ローストした根セロリ・ケッパー・グリーンオリーブ  
Grilled black rock fish with roasted celeriac, caper & green olive condiment

or

豚ロース肉のグリル レンズ豆の煮込み メープル風味の玉ねぎレリッシュ  
Grilled pork loin with braised lentil,  
brussels sprout & maple flavored onion relish

or

和牛ホホ肉の赤ワイン煮込み ワイルドマッシュルームのエチュベ  
(追加料金 2,200円)

Red wine braised wagyu beef cheek with sautéed wild mushroom  
(¥2,200 supplement)

or

和牛フィレ肉のグリル ワイルドマッシュルームのエチュベ  
ブランデーソース (追加料金 3,300円)  
Grilled wagyu beef fillet with sautéed wild mushroom & Brandy sauce  
(¥3,300 supplement)

---

ティラミス メロディアスタイル  
カルダモン風味カカオパルプシャーベット  
Melodia Tiramisù with cardamon flavored cacao pulp sorbet

or

ストロベリーフォンダンショコラ バニラアイスクリーム  
Ariba dark chocolate & strawberry baked tart with vanilla beans 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

ヒラメの昆布マリネのカルパッチョとアンブロシアキャビア  
柚子胡椒 ダルストレッシング  
Kelp marinated flounder carpaccio with ambrosia caviar,  
yuzu pepper and dulce dressing

---

蟹のアグノロッチェとシーアスパラガス ビスクソース  
Crab agnolotti with sea asparagus & bisque emulsion

---

黒ソイのグリル ローストした根セロリ・ケッパー・グリーンオリーブ  
Grilled black rock fish with roasted celeriac, caper & green olive condiment

---

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

豚ロース肉のグリル レンズ豆の煮込み メープル風味の玉ねぎリッシュ  
Grilled pork loin with braised lentil,  
brussels sprout & maple flavored onion relish

or

和牛ホホ肉の赤ワイン煮込み ワイルドマッシュルームのエチュベ  
Red wine braised wagyu beef cheek with sautéed wild mushroom

or

和牛フィレ肉のグリル ワイルドマッシュルームのエチュベ  
ブランデーソース (追加料金 3,300円)  
Grilled wagyu beef fillet with sautéed wild mushroom & Brandy 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

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

—  
ストロベリー&チョコレートアフタヌーンティー スイーツコレクション  
Strawberry & Chocolate Afternoon Tea sweets collection

---

### Primi

フレッシュパスタ “パッパルデッレ” 鴨もも肉のラグー パセリソース  
Fresh “pappardelle” pasta with duck leg ragout & parsley sauce

三重県産 なごみリゾット岩海苔風味 帆立貝のグリル  
ブイヤベースエマルジョン  
Seaweed flavored Mie prefecture Nagomi risotto with grilled scallop,  
bouillabaisse emulsion

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

黒ソイのグリル ローストした根セロリ・ケッパー・グリーンオリーブ  
Grilled black rock fish with roasted celeriac, caper & green olive condiment

豚ロース肉のグリル レンズ豆の煮込み メープル風味の玉ねぎレリッシュ  
Grilled pork loin with braised lentil,  
brussels sprout & maple flavored onion relish

和牛ホホ肉の赤ワイン煮込み ワイルドマッシュルームのエチュベ  
(お一人様追加料金 2,200円)

Red wine braised wagyu beef cheek with sautéed wild mushroom  
(¥2,200 supplement per person)

和牛フィレ肉のグリル ワイルドマッシュルームのエチュベ  
ブランデーソース(お一人様追加料金 3,300円)  
Grilled wagyu beef fillet with sautéed wild mushroom & Brandy sauce  
(¥3,300 supplement per person)

### Dolci

いちごと 薔薇のプリン  
Strawberry & rose pudding

いちごとチョコレートプレッツェル ディップチョコレート  
Strawberry & chocolate pretzel with dip chocolate

いちごのティラミス  
Strawberry tiramisù

いちごとチョコレートムース  
Strawberry & chocolate mousse

いちご&クランベリージュレ ホワイトチョコレートクリーム  
Strawberry & cranberry jelly with white chocolate cream

## 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* 2,640  
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,
- Minestrone della casa* 2,090  
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  
ホワイトアスパラガスのブルーテ  
オレンジ風味のリコッタチーズフランとセラーノハムのブリュスケッタ  
White asparagus velouté with orange flavored ricotta flan & serrano ham bruschetta
- Il carpaccio* 3,300  
ヒラメの昆布マリネのカルパッチョとアンブロシアキャビア  
柚子胡椒 ダルスドレッシング  
Kelp marinated flounder carpaccio with ambrosia caviar,  
yuzu pepper and dulce dressing

## サルミ & チーズ Salumi & formaggi

- Il formaggio cucinato* 3,300  
スカモルツァチーズのソテー  
バルサミコストロベリーコンポートとホワイトポレンタ ローズマリー風味  
Sauteéd scamorza  
with balsamic strawberry comport & rosemary flavored soft polenta
- 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.

## プリミアッティ

### Primi piatti

<i>Gli Spaghetti</i>	¥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	
<i>La pasta ripiena</i>	2,750
蟹のアグノロッチェとシーアスパラガス ビスクソース Crab agnolotti with sea asparagus & bisque emulsion	
<i>La pasta fresca</i>	2,750
フレッシュパスタ "パッパルデッレ" 鴨もも肉のラグー Fresh "pappardelle" pasta with duck leg ragout & parsley sauce	
<i>Il risotto</i>	3,080
三重県産 なごみリゾット岩海苔風味 帆立貝のグリル ブイヤベースエマルジョン Seaweed flavored Mie prefecture Nagomi risotto with grilled scallop, bouillabaisse emulsion	

## 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>	¥3,850
黒ソイのグリル ローストした根セロリ・ケッパー・グリーンオリーブ Grilled black rock fish with roasted celeriac, caper & green olive condiment	
<i>Il maiale</i>	3,520
豚ロース肉のグリル レンズ豆の煮込み メープル風味の玉ねぎレリッシュ Grilled pork loin with braised lentil, brussels sprout & maple flavored onion relish	
<i>Il manzo</i>	7,700
和牛ホホ肉の赤ワイン煮込み ワイルドマッシュルームのエチューベ Red wine braised wagyu beef cheek with sautéed wild mushroom	
<i>Il filletto di manzo</i>	11,000
和牛フィレ肉のグリル ワイルドマッシュルームのエチューベ ブランデーソース Grilled wagyu beef fillet with sautéed wild mushroom & Brandy 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 ¥2,200  
カルダモン風味カカオパルプシャーベット  
Melodia Tiramisù with cardamon flavored cacao pulp sorbet
- ストロベリーフォンダンショコラ バニラアイスクリーム 2,200  
Ariba dark chocolate & strawberry baked tart with vanilla beans ice cream
- 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(土)～2/28(金)の期間販売いたします。  
※ Available between the 28th of December - 28th of February.



- いちごローズ ¥4,180  
Strawberry Rose
- いちごシャンパン ¥4,180  
Strawberry Champagne
- デュオ・パフェ ¥7,700  
Duo Parfait

## 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
- ミックスベリーチョコレートタルト  
Mixed berry chocolate tart
- 抹茶と柚子のムース  
Matcha & yuzu mousse

- 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