

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プリュスケッタ

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” 鴨もも肉のラゲー 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* 2,400
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,
- 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
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
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.

プリミピアッティ

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 Spaghettini with braised red wine "Bolognese" sauce	
<i>La pasta ripiena</i>	2,750
蟹のアグノロッティ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
- 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