

ディナーコース

Dinner

ソナタ

Sonata

¥8,800

トマトの冷製スープ フルーツトマトサラダ レモングラスのムース
Chilled tomato soup with fruit tomato salad & lemon grass mousse

フレッシュパスタ リガトーニ
ラベンダー香るポークといんげんのラグー 松の実とレモンゼスト
Fresh pasta rigatoni with lavender flavored pork & green beans ragout,
pine nut & lemon zest

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

メバルのグリルと茄子のグラタン リコッタソース
Grilled Mebaru fillet with eggplant gratin & ricotta sauce

or

鶏もも肉のグリルとホワイトポレンタ ジャスミンクリームソース
Grilled chicken leg with white polenta & Jasmin cream sauce

or

ラムチョップのグリル ズッキーニのマッシュと花の天ぷら
タイムグレイビー (追加料金 1,650円)
Grilled lamb chop with mashed zucchini & flower tempura,
thyme flavored gravy (¥1,650 supplement)

or

北海道産和牛フィレのグリル
アーティチョークとトマトのフリカッセ
ブラックオリーブソース (追加料金 3,300円)
Hokkaido wagyu beef fillet with artichoke & confit tomato fricassée,
black olive 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

or

ラズベリーセミフレッド
Raspberry semi freddo

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

すずきのカルパッチョ 枝豆とアンブロシアキャビア
アロマティックハーブサラダ

Sea bass carpaccio with Edamame beans & ambrosia caviar

自家製トルテッリとスモークブラータ パプリカのソース
Smoked burrata cheese filled tortelli with paprika sauce

メバルのグリルと茄子のグラタン リコッタソース
Grilled Mebaru fillet with eggplant gratin & ricotta 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

鶏もも肉のグリルとホワイトポレンタ ジャスミンクリームソース
Grilled chicken leg with white polenta & Jasmin cream sauce

or

ラムチョップのグリル ズッキーニのマッシュと花の天ぷら
タイムグレイビー
Grilled lamb chop with mashed zucchini & flower tempura,
thyme flavored gravy

or

北海道産和牛フィレのグリル
アーティチョークとトマトのフリカッセ
ブラックオリーブソース (追加料金 3,300円)

Hokkaido wagyu beef fillet with artichoke & confit tomato fricassée,
black olive sauce (¥3,300 supplement)

チェリーのカルテット
Cherry 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

—
プチシェリー ‘ピーチ&フラワー’ アフタヌーンティー スイーツコレクション
Petite Chérie ‘Peach & Flower’ Afternoon Tea sweets collection

Primi

フレッシュパスタ リガトーニ
ラベンダー香るポークといんげんのラグー 松の実とレモンゼスト
Fresh pasta rigatoni with lavender flavored pork & green beans ragout,
pine nut & lemon zest

三重県産和みのサフランリゾット ロブスターテールとルッコラ
Mie prefecture Nagomi saffron risotto with lobster tail & arugula leaves

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

Secondi

メバルのグリルと茄子のグラタン リコッタソース
Grilled Mebaru fillet with eggplant gratin & ricotta sauce

鶏もも肉のグリルとホワイトポレンタ ジャスミンクリームソース
Grilled chicken leg with white polenta & Jasmin cream sauce

ラムチョップのグリル ズッキーニのマッシュと花の天ぷら
タイムグレイビー (追加料金 1,650円)

Grilled lamb chop with mashed zucchini & flower tempura,
thyme flavored gravy (¥1,650 supplement)

北海道産和牛フィレのグリル
アーティチョークとトマトのフリカッセ
ブラックオリーブソース (追加料金 3,300円)

Hokkaido wagyu beef fillet with artichoke & confit tomato fricassée,
black olive sauce (¥3,300 supplement)

Dolci

ピーチ&タイムチーズケーキ
Peach & thyme cheesecake

ピーチ&レモングラストライフル
Peach & lemongrass trifle

ピーチ&バニラタルト
Peach & vanilla tart

ピーチ&ローズパンナコッタ
Peach & rose panna cotta

ピーチ&ラズベリーミルフィーユ
Peach & raspberry millefeuille

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
トマトの冷製スープ
フルーツトマトサラダ レモングラスのムース
Chilled tomato soup with fruit tomato salad & lemon grass mousse
- Il carpaccio* 3,300
すずきのカルパッチョ
枝豆とアンブロシアキャビア アロマティックハーブサラダ
Sea bass carpaccio with Edamame beans & 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 バナナの花とグリルアボカド
Scamorza cheese with sauteed banana flowers & avocado, sprout salad
- 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

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
Spaghettini with braised red wine "Bolognese" sauce

La pasta ripiena 2,750
自家製トルテッリとスモークブラータ パプリカのソース 
Smoked burrata cheese filled tortelli with paprika sauce

La pasta fresca 2,750
フレッシュパスタ リガトーニ
ラベンダー香るポークといんげんのラグー 松の実とレモンゼスト
Fresh pasta rigatoni with lavender flavored pork & green beans ragout,
pine nut & lemon zest

Il risotto 3,080
三重県産和みのサフランリゾット ロブスターテールとルッコラ
Mie prefecture Nagomi saffron risotto with lobster tail & arugula leaves

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
メバルのグリルと茄子のグラタン リコッタソース
Grilled Mebaru fillet with eggplant gratin & ricotta sauce

Il pollo 3,520
鶏もも肉のグリルとホワイトポレンタ
ジャスミンクリームソース
Grilled chicken leg with white polenta & Jasmin cream sauce

L'agnello 7,700
ラムチョップのグリル
ズッキーニのマッシュと花の天ぷら タイムグレイビー
Grilled lamb chop with mashed zucchini & flower tempura,
thyme flavored gravy

Il filletto di manzo 11,000
北海道産和牛フィレのグリル
アーティチョークとトマトのフリカッセ ブラックオリーブソース
Hokkaido wagyu beef fillet with artichoke & confit tomato fricassée,
black olive sauce



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.

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

ラズベリーセミフレッド 2,200
Raspberry semi freddo

チェリーのカルテット 2,200
Cherry quartetto

ストリングス・パフェ氷 The Strings Parfait + Kakigori

※ 7/1(月)～9/30(月)の期間販売させていただきます。
※ Available between the 1st of July - 30th of September.



リッチティラミス ¥4,400
Rich Tiramisù

ごろっとスイカ ¥4,400
Chunky Watermelon

まるごと白桃 ¥4,840
Whole White Peach

とってもマンゴー ¥4,840
Very Mango

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

宮崎マンゴーのショートケーキ
Mango short cake

ピュア・チョコレート
Pure chocolate

ダブルチーズケーキ
Double cheesecake

季節のフルーツタルト
Seasonal fruit tart

抹茶といちごのムース
Matcha & strawberry mousse

ケーキセット ¥2,200
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