ストリングス・アペリティーヴォ
The Strings Aperitivo

¥7,150

"アペリティーヴォ (Aperitivo)"とは、ディナー前に軽食を食べながら
お酒と会話を楽しむ、イタリアならではの習慣のこと。
フリーフローと色鮮やかなイタリアン・アンティパスティ（前菜）プレートが
セットになった「ストリングス・アペリティーヴォ」で、
ご友人や同僚の方との語らいのひとときをお過ごしください。
"Aperitivo" is an Italian tradition of enjoying drinks and light snacks
while socializing before dinner. With a colorful antipasti plate included,
the The Strings Aperitivo is a great way to spend quality time
with friends and colleagues.

Italian Antipasti Plate

フリテッレ クリーミーマッシュルーム /
Frittelle with creamy mushrooms

ピアディーナ 生ハム・トリュフ・ルッコラサラダ・モッツァレラ /
Piadina with prosciutto, truffle, arugula salad, and mozzarella

カリフラワークリーム・サーモン・カレーオイル /
Cauliflower cream with salmon and curry oil

ミニビーフバーガー ペコリーノロマーノチーズとドライトマトペースト/
Mini beef burger with Pecorino Romano cheese and sun-dried tomato pesto

フレッシュクラブサラダ ワカモレコーン仕立て /
Fresh crab salad in a guacamole cone

ナッツとブラックオリーブのチーズボール /
Cheese ball with nuts and black olives

フレンチフライ / French fries

Free Flow Drink

スパークリングワイン / Sparkling wine
生ビール / Beer
赤ワイン / Red wine
白ワイン / White wine
アペロールオレンジ / Aperol orange
スプモーニ / Spumoni
カンパリソーダ / Campari soda
グレングラントハイボール / Glen Grant Highball
ゴッドファザー / Godfather
オレンジジュース / Orange juice
グレープフルーツジュース / Grapefruit juice
コカ・コーラ / Coca-Cola
ジンジャーエール / Ginger Ale
ウーロン茶 / Oolong tea

オプションメニュー
Additional Menu

選べるメインディッシュ
Main dish
¥2,200

スイーツコレクション（4種）
Sweets collection (4pcs)
¥1,100

お席は2時間制となります。ラストオーダーは終了時刻の30分前とさせていただきます。
Seating is limited to 2 hours. Last orders will be taken 30 minutes
before the end of your seating time.

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

ソナタ
Sonata

¥9,790

鰹のタタキ いちごとバルサミコソース
Bonito tataki with strawberry and balsamic vinegar

トロッフィエのアマトリチャーナ
ペコリーノチーズ・グリーンオリーブ・バジルオイル
Trofie pasta all' Amatriciana with pecorino, green olives, and basil oil

---

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

鰆のグリル カリフラワークリームとカラスミ
Grilled Spanish mackerel with creamy cauliflower and bottarga

or

鶏肉の煮込み
ミックスマッシュルーム・ローストトピナンブール・ヘーゼルナッツ
Braised chicken, mix mushroom, roasted topinambour, and hazelnuts

or

ホタテのサルティンボッカ風 ルッコラペースト・フェンネル・
キャロットサラダ (追加料金 2,200円)
Saltimbocca-style scallops with arugula pesto, fennel,
and carrot salad (¥2,200supplement)

or

和牛のグリル 蕪とポルトソース (追加料金 3,300円)
Grilled Wagyu beef with spring turnip and Porto sauce (¥3,300 supplement)

ストリングスティラミス アップルキャラメルアイスクリーム
The Strings tiramisu with apple caramel ice cream

or

ガトーショコラ ホワイトチョコレートアイスクリーム＆ラズベリー
Chocolate cake with white chocolate ice cream & raspberry

コーヒー または 紅茶
Coffee or tea

食物アレルギー等、お体にあ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

ブラータサラダ ローストパプリカのクーリ・オリーブ・バジル
Burrata salad with roasted bell pepper coulis, olives, and basil

---

パースニップスープ マグレ鴨のローストとトリュフヴィネグレット
Parsnip soup and roasted duck with truffle vinaigrette

イカ墨とパルメザンのリゾット 紋甲イカとグレモラータ
Squid ink and parmesan risotto with cuttlefish and gremolata

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

鰆のグリル カリフラワークリームとカラスミ
Grilled Spanish mackerel with creamy cauliflower and bottarga

or

鶏肉の煮込み
ミックスマッシュルーム・ローストトピナンブール・ヘーゼルナッツ
Braised chicken, mix mushroom, roasted topinambour, and hazelnuts

or

ホタテのサルティンボッカ風 ルッコラペースト・フェンネル・
キャロットサラダ
Saltimbocca-style scallops with arugula pesto, fennel, and carrot salad

or

和牛のグリル 蕪とポルトソース (追加料金 3,300円)
Grilled Wagyu beef with spring turnip and Porto 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

... ベジタリアン
Vegetarian

食物アレルギー等、お体にあ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ィ、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愉しみいただけます。
（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ィ 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

—

ストロベリーピュアルージュ アフタヌーンティー スイーツコレクション
Strawberry Pure Rouge Afternoon Tea sweets collection

Primi

トロッフィエのアマトリチャーナ
ペコリーノチーズ・グリーンオリーブ・バジルオイル
Trofie pasta all' Amatriciana with pecorino, green olives, and basil oil

イカ墨とパルメザンのリゾット 紋甲イカとグレモラータ
Squid ink and parmesan risotto with cuttlefish and gremolata

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

Secondi

鰆のグリル カリフラワークリームとカラスミ
Grilled Spanish mackerel with creamy cauliflower and bottarga

鶏肉の煮込み
ミックスマッシュルーム・ローストトピナンブール・ヘーゼルナッツ
Braised chicken, mix mushroom, roasted topinambour, and hazelnuts

ホタテのサルティンボッカ風 ルッコラペースト・フェンネル・
キャロットサラダ(お一人様追加料金 2,200円)
Saltimbocca-style scallops with arugula pesto, fennel,
and carrot salad (¥2,200 supplement per person)

和牛のグリル 蕪とポルトソース (お一人様追加料金 3,300円)
Grilled Wagyu beef with spring turnip and Porto sauce
(¥3,300 supplement per person)

Dolci

いちごオペラ
Strawberry opera cake

いちごとホワイトチョコレートのプリン
Strawberry and white chocolate pudding

いちごのクラフティ
Strawberry clafoutis

いちごのロリポップ
Strawberry lollipop

いちごのクリームパイ
Strawberry cream pie

アラカルト
A la carte

Il giardino ¥2,530
トレビーゾ&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,
garlic toast & serrano ham

Zuppa di stagione 3,300
パースニップスープ マグレ鴨のローストとトリュフヴィネグレット
Parsnip soup and roasted duck with truffle vinaigrette

Minestrone della casa 2,200
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

Burrata salad 2,750
ブラータサラダ
ローストパプリカのクーリ・オリーブ・バジル
Burrata salad with roasted bell pepper coulis, olives, and basil

Tagliere di salumi 2,970
イタリアコールドハムセレクション ピクルス&グリッシーニ
Selected Italian cold cuts Salami, Prosciutto, Bresaola, Coppa served with pickles & grissini

I formaggi de la Italia 2,420
イタリアチーズセレクション
レーズンチャツネ&ローズマリークラッカー
Italian cheese board served with raisin chutney & Rosemary crackers
Mozzarella, Robiola Di Capra, Asiago Mezzano, Pecorino pistacchio, Gorgonzola dolce

モッツァレッラ・ヴァッカ　乳種類：牛、産地：フリウーリ州
ロビオラ・ディ・カプラ　乳種類：山羊、産地：ロンバルディア州
ペコリーノ・ピスタチオ　乳種類：羊、産地：シチリア州
アジアーゴ・メッザーノ　乳種類：牛、産地：ヴェネト州
ゴルゴンゾーラ　ドルチェ　乳種類：牛、産地：ロンバルディア州

Mozzarella Vacca　Milk type: Cow / Origin: Friuli Venezia Giulia
Robiola di Capra　Milk type: goat / Origin: Lombardia
Pecorino Pistaccio　Milk type: Sheep / Origin: Sicilia
Asiago Mezzano　Milk type: Cow / Origin: Veneto
Gorgonzola Dolce　Milk type: Cow / Origin: Lombardia

ソムリエお勧めワインペアリング
Sommelier recommended wine pairing

	Glass	Bottle
トラミン　ピノ・グリージョ 2023 Tramin Pinot Grigio 2023	¥2,200	¥11,000

トラミン　Italy　Pinot Grigio
Tramin　Alto Adige

... ベジタリアン
Vegetarian

食物アレルギー等、お体にあ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.

Spaghettini Bolognese ¥2,860
スパゲッティーニ 赤ワイン煮込み 和牛ボロネーゼ
Spaghettini with red wine braised wagyu ''Bolognese'' sauce

Gnocchi 3,740
トリュフソースとプロシュートのニョッキ
Gnocchi with truffle sauce, prosciutto and ham

Trofie all'Amatriciana 3,520
トロッフィエのアマトリチャーナ
ペコリーノチーズ・グリーンオリーブ・バジルオイル
Trofie pasta all' Amatriciana with pecorino, green olives, and basil oil

Risotto 4,290
イカ墨とパルメザンのリゾット 紋甲イカとグレモラータ
Squid ink and parmesan risotto with cuttlefish and gremolata

Frito Misto di frutti mare 3,190
魚介と季節野菜のフリット 柚子マヨネーズ
Seafood and seasonal vegetable fritters with yuzu pepper mayonnaise

Pesce ¥3,740
鰆のグリル カリフラワークリームとカラスミ
Grilled Spanish mackerel with creamy cauliflower and bottarga

Saltimbocca 4,840
ホタテのサルティンボッカ風
ルッコラペースト・フェンネル・キャロットサラダ
Saltimbocca-style scallops with arugula pesto, fennel, and carrot salad

Il Pollo 3,850
鶏肉の煮込み
ミックスマッシュルーム・ローストトピナンブール・ヘーゼルナッツ
Braised chicken, mix mushroom, roasted topinambour, and hazelnuts

Fileto de Wagyu 11,000
和牛のグリル 蕪とポルトソース
Grilled Wagyu beef with spring turnip and Porto sauce

ストリングスティラミス アップルキャラメルアイスクリーム 2,200
The Strings tiramisu with apple caramel ice cream

ガトーショコラ 2,200
ホワイトチョコレートアイスクリーム＆ラズベリー
Chocolate cake with white chocolate ice cream & raspberry

いちごのカルテット 2,200
Strawberry quartetto

… ベジタリアン
Vegetarian

食物アレルギー等、お体にあ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.

Melodia

ITALIAN GRILL