

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

ゴッドファーザー / 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

トロツ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

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

鯖のグリル 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・ローストトピナムブル・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 ルッコラペスト・フェネル・
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 (¥2,200 supplement)

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

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

鱈のグリル 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・ローストトピナムブル・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
(Available for parties of two or more)

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

—
桜いちごアフタヌーンティー スイーツコレクション
Sakura & Strawberry 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
Tro e 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 cuttle sh 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

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

鶏肉の煮込み
ミックスマッシュルーム・ローストトピナムブル・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

桜いちごミニパフェ
Sakura & strawberry mini parfait

いちご大福
Strawberry Daifuku


いちごと柚子のシュークリーム
Strawberry & yuzu cream puff

いちごと抹茶のケーキ
Strawberry & matcha cake

桜ジュレ
Sakura jelly


アラカルト


A la carte

Il giardino ¥2,530
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,
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・カブラ	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	¥2,200	¥11,000
Tramin Pinot Grigio 2023		
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.

<i>Spaghetтини Bolognese</i>	¥2,860
スパゲッティニ 赤ワイン煮込み 和牛ボロネーゼ	
Spaghetтини with red wine braised wagyu "Bolognese" sauce	
<i>Gnocchi</i>	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	
<i>Trofie all'Amatriciana</i>	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	
<i>Risotto</i>	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	
<i>Frito Misto di frutti mare</i>	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	
<i>Pesce</i>	3,740
鱈のグリル カリフラワークリームとカラスミ	
Grilled Spanish mackerel with creamy cauliflower and bottarga	
<i>Saltimbocca</i>	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	
<i>Il Pollo</i>	3,850
鶏肉の煮込み	
ミックスマッシュルーム・ローストトピナンプール・ヘーゼルナッツ	
Braised chicken, mix mushroom, roasted topinambour, and hazelnuts	
<i>Fileto de Wagyu</i>	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.



Melodia
ITALIAN GRILL