

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 Strings Aperitivo is a great way to spend quality time with friends and colleagues.

Italian Antipasti Plate

ストラッチャテッラのクリスピーボールと フレッシュトマトサラダ
Crispy stracciatella-stuffed ball with fresh tomato salad

ローズマリー風味のフォカッチャ

スモークサーモン・バジル・ブラックオリーブタプナード

Rosemary focaccia bread with smoked salmon, basil & black olive tapenade

ホワイトアスパラガスのスープ トリュフの香り

White asparagus soup with truffle aroma

スモークダックのタコス

Smoked duck taco

海老のBBQグリル サフランアリオリソース

BQQ grilled prawn, saffron all I oli

ウォルドーフチキンサラダ

Waldorf chicken salad

トリュフ風味フレンチフライ

Truffle flavored 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

ハイボール / 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

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

鯛のカルパッチョ

パッションフルーツのヴィネグレットとクリーミーアボカド
Yellowtail carpaccio with passionfruit vinaigrette and creamy avocado

トレッチェパスタ エリンギとパルメザンチーズクリーム 

Trecece pasta with eringi mushroom and parmesan cream

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

ヒラメのグリル パセリのグリーンソース・アスパラガス・アサリ
Grilled flounder with parsley green sauce, asparagus, and clams

or

オープンベイクチキンレッグ

シチリア風 トマト・玉ねぎ・オリーブ・ケッパー

Sicilian-styled oven-baked chicken leg, tomato, onion, olives, and capers

or

タコのグリル バジルソース

ブラータチーズとグリーントマトのヴィネグレット (追加料金 2,200円)

Grilled octopus with basil sauce, burrata, and green tomato vinaigrette
(¥2,200 supplement)

or

和牛のグリル

グレープフルーツ・エシャロット・プロヴォローネチーズ (追加料金 3,300円)

Grilled Wagyu beef with grapefruit, shallots, and provolone cheese
(¥3,300 supplement)

チリ&チョコレートタルト 小笠原産トマトとアボカドのソルベ
Chili chocolate tart with Ogasawara tomato and avocado sorbet

or

シトラスのクレームダンジュ はちみつレモンアイスクリーム

Citrus crème d'Anjou with honey lemon ice cream

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.

ディナーコース

Dinner

シンフォニア

Sinfonia

¥13,750

フレッシュモッツアレラ

ナス・トマト・ホワイトバルサミコヴィネグレット

Fresh mozzarella, eggplant, tomato and white balsamic vinaigrette



ポルチーニ茸のラビオリ マルサラワインソースとモッツアレラ

Porcini mushroom ravioli, Marsala wine sauce with mozzarella



ホタルイカのリゾット サフランと枝豆

Risotto served with Hotaru ika, saffron and edamame



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

ヒラメのグリル パセリのグリーンソース・アスパラガス・アサリ

Grilled flounder with parsley green sauce, asparagus, and clams

or

オープンベイクチキンレッグ

シチリア風 トマト・玉ねぎ・オリーブ・ケッパー

Sicilian-styled oven-baked chicken leg, tomato, onion, olives, and capers

or

タコのグリル バジルソース

ブラータチーズとグリーントマトのヴィネグレット

Grilled octopus with basil sauce, burrata,
and green tomato vinaigrette

or

和牛のグリル

グレープフルーツ・エシャロット・プロヴォローネチーズ (追加料金 3,300円)

Grilled Wagyu beef with grapefruit, shallots, and provolone cheese
(¥3,300 supplement)



桜といちごのカルテット

Sakura and 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.


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 and roots cooked and 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&セラノハム
Romaine lettuce, anchovy and parmesan cheese dressing,
garlic toast and serrano ham

Zuppa di stagione 3,300
カリフラワーのスープ 海老・オレンジ・バジルキャビア
Cauliflower soup with shrimp, orange, and basil caviar

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

Insalata di mozzarella 2,600
フレッシュモッツアレラ 
ナス・トマト・ホワイトバルサミコヴィネグレット
Fresh mozzarella, eggplant, tomato and white balsamic vinaigrette

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 and 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 and Rosemary crackers
Mozzarella, Robiola Di Capra, Asiago Mezzano, Pecorino pistacchio,
Gorgonzola dolce


モッツアレラ・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>Ravioli</i>	2,850
ポルチーニ茸のラビオリ マルサラワインソースとモッツァレラ  Porcini mushroom ravioli, Marsala wine sauce with mozzarella	
<i>Trecece pasta</i>	3,200
トレッチェパスタ エリングとパルメザンチーズクリーム  Trecece pasta with eringi mushroom and parmesan cream	
<i>Risotto</i>	3,900
ホタルイカのリゾット サフランと枝豆 Risotto served with firefly squid, saffron, and edamame	
<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
ヒラメのグリル パセリのグリーンソース・アスパラガス・アサリ Grilled flounder with parsley green sauce, asparagus, and clams	
<i>Polpo</i>	4,100
タコのグリル バジルソース ブラータチーズとグリーントマトのヴィネグレット Grilled octopus with basil sauce, burrata, and green tomato vinaigrette	
<i>Il Pollo</i>	3,850
オープンベイクチキンレッグ シチリア風 トマト・玉ねぎ・オリーブ・ケッパー Sicilian styled oven-baked chicken leg, tomato, onion, olives and capers	
<i>Fileto de Wagyu</i>	11,000
和牛のグリル グレープフルーツ・エシャロット・プロヴォローネチーズ Grilled Wagyu beef with grapefruit, shallots, and provolone cheese	
チリ&チョコレートタルト	2,200
小笠原産トマトとアボカドのソルベ Chili chocolate tart with Ogasawara tomato and avocado sorbet	
シトラスのクレームダンジュ	2,200
はちみつレモンアイスクリーム Citrus crème d'Anjou with honey lemon ice cream	
桜といちごのカルテット	2,200
Sakura and 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



...

ベジタリアン
Vegetarian

