

# ディナーコース

## Dinner

ソナタ

Sonata

¥9,790

桜鯛のカルパッチョとキャビア  
アロマティックハーブサラダ

Cherry sea bream carpaccio with caviar, aromatic herb salad & oriental dressing

---

桜海老と春キャベツのフレッシュパスタ タリオリーニ アーリオオーリオ  
Fresh tagliolini pasta with sakura shrimp and spring cabbage aglio-olio

---

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 アスパラガスのコンポジションとポレンタケーキ  
桜ブルブラン

Grilled black rockfish with fried polenta,  
asparagus composition and sakura beurre blanc

or

豚肩肉のグリル アーティチョークピューレと菜の花のソテー  
ローズマリーグレイビーソース

Grilled pork shoulder with artichoke puree,  
sautéed canola flower & rosemary gravy sauce

or

仔牛のサルティンボッカ クラシックスタイル  
トリュフマッシュポテトと山菜のソテー マデラソース(追加料金 2,200円)

Classic veal saltimbocca with truffle mashed potato  
& sautéed mountain vegetables, Madeira sauce(¥2,200 supplement)

or

和牛フィレ肉のグリル トリュフマッシュポテトと山菜のソテー  
赤ワインソース (追加料金 3,300円)

Grilled wagyu beef fillet with truffle mashed potato,  
sautéed mountain vegetables & red wine sauce (¥3,300 supplement)

---

ティラミス メロディアスタイル 桜とカカオパルプのソルベ  
Melodia Tiramisù with sakura & cacao pulp sorbet

or

いちごのパイ いちごアイスクリーム  
Strawberry pie with strawberry 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

桜鯛のカルパッチョとキャビア  
アロマティックハーブサラダ

Cherry sea bream carpaccio with caviar, aromatic herb salad & oriental dressing

---

豚ハム詰めのカソンチェッリパスタ スモークベーコンソース  
Pork ham stuffed Cason celli pasta with smoked bacon sauce

---

三重県産なごみリゾット ホタルイカとそら豆 ラディッキオのブレゼ  
Mie prefecture Nagomi risotto with firefly squid, broad bean & braised radicchio

---

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 アスパラガスのコンポジションとポレンタケーキ  
桜ブルーブラン

Grilled black rockfish with fried polenta,  
asparagus composition and sakura beurre blanc

or

豚肩肉のグリル アーティチョークピューレと菜の花のソテー  
ローズマリーグレイビーソース

Grilled pork shoulder with artichoke puree,  
sautéed canola flower & rosemary gravy sauce

or

仔牛のサルティンボッカ クラシックスタイル  
トリュフマッシュポテトと山菜のソテー マデラソース

Classic veal saltimbocca with truffle mashed potato  
& sautéed mountain vegetables, Madeira sauce

or

和牛フィレ肉のグリル トリュフマッシュポテトと山菜のソテー  
赤ワインソース (追加料金 3,300円)

Grilled wagyu beef fillet with truffle mashed potato,  
sautéed mountain vegetables & red wine sauce (¥3,300 supplement)

---

シトラスのカルテット

Citrus 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

—  
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

桜海老と春キャベツのフレッシュパスタ タリオリーニ アーリオオーリオ  
Fresh tagliolini pasta with sakura shrimp and spring cabbage aglio-olio

三重県産なごみリゾット ホタルイカとそら豆 ラディッキオのブレゼ  
Mie prefecture Nagomi risotto with firefly squid, broad bean & braised radicchio

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

### Secondi

メバルのグリル アスパラガスのコンポジションとポレンタケーキ  
桜ブルブラン

Grilled black rockfish with fried polenta,  
asparagus composition and sakura beurre blanc

豚肩肉のグリル アーティチョークピューレと菜の花のソテー  
ローズマリーグレイビーソース

Grilled pork shoulder with artichoke puree,  
sautéed canola flower & rosemary gravy sauce

仔牛のサルティンボッカ クラシックスタイル  
トリュフマッシュポテトと山菜のソテー マデラソース  
(お一人様追加料金 2,200円)

Classic veal saltimbocca with truffle mashed potato  
& sautéed mountain vegetables, Madeira sauce(¥2,200 supplement per person)

和牛フィレ肉のグリル トリュフマッシュポテトと山菜のソテー  
赤ワインソース(お一人様追加料金 3,300円)

Grilled wagyu beef fillet with truffle mashed potato,  
sautéed mountain vegetables & red wine sauce (¥3,300 supplement per person)

### Dolci

桜&いちごの水ようかん  
Sakura & strawberry yokan

柚子&いちごチーズムース  
Yuzu & strawberry cheese mousse

桜&いちごミルフィーユ  
Sakura & strawberry millefeuille



桜ミルクもち  
Sakura milk mochi

いちごのパブロバ  
Strawberry pavlova

## 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* 2,640  
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,
- Minestrone della casa* 2,090  
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  
蕪のヴェルデー ほうれん草のカスタード ツイストパイ  
Turnip veloute with spinach & ricotta custard, black olive twist
- Il carpaccio* 3,300  
桜鯛のカルパッチョとキャビア  
アロマティックハーブサラダ  
Cherry sea bream carpaccio with caviar, aromatic herb salad & oriental dressing

## サルーミ & チーズ Salumi & formaggi

- Il formaggio cucinato* 3,300   
スカモルツァのソテー  
フェネルのコールスローとデコポンのコンポート バルサミコソース  
Sautéed scamorza with fennel coleslaw, dekopon compote & balsamic sauce
- 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 red wine braised wagyu "Bolognese" sauce	
<i>La pasta ripiena</i>	2,750
豚ハム詰めのカソンチェッリパスタ スモークベーコンソース Pork ham stuffed Cason celli pasta with smoked bacon sauce	
<i>La pasta fresca</i>	2,750
桜海老と春キャベツのフレッシュパスタ タリオリーニ アーリオオーリオ Fresh tagliolini pasta with sakura shrimp and spring cabbage aglio-olio	
<i>Il risotto</i>	3,080
三重県産なごみリゾット ホタルイカとそら豆 ラディッキオのプレゼ Mie prefecture Nagomi risotto with firefly squid, broad bean & braised radicchio	

## 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
メバルのグリル アスパラガスのコンポジションとポレンタケーキ 桜ブルブラン Grilled black rockfish with fried polenta, asparagus composition and sakura beurre blanc	
<i>Il maiale</i>	3,520
豚肩肉のグリル アーティチョークピューレと菜の花のソテー ローズマリーグレイビーソース Grilled pork shoulder with artichoke puree, sautéed canola flower & rosemary gravy sauce	
<i>Il vitello</i>	7,700
仔牛のサルティンボッカ クラシックスタイル トリュフマッシュポテトと山菜のソテー マデラソース Classic veal saltimbocca with truffle mashed potato & sautéed mountain vegetables, Madeira sauce	
<i>Il filletto di manzo</i>	11,000
和牛フィレ肉のグリル トリュフマッシュポテトと山菜のソテー 赤ワインソース Grilled wagyu beef fillet with truffle mashed potato, sautéed mountain vegetables & red wine 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 桜とカカオパルプのソルベ ¥2,200  
Melodia Tiramisù with sakura & cacao pulp sorbet

いちごのパイ いちごアイスクリーム  
Strawberry pie with strawberry ice cream 2,200

シトラスのカルテット  
Citrus quartetto 2,200

## ストリングス・パフェ The Strings Parfait

※ 3/1(土)～4/28(月)の期間販売いたします。  
※ Available between the 1st of March - 28th of April.



ストロベリーチーズ ¥4,180  
Strawberry Cheese

さくらいちご ¥4,180  
Sakura Strawberry

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

抹茶と柚子のムース  
Matcha & yuzu mousse

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