

ディナーコース

Dinner

ソナタ

Sonata

¥8,800

クレソンのブルーテとクラブケーキ

Watercress velouté with crab cake

フレッシュパスタリングイネ 桜えびと春キャベツのアーリオオーリオ
Fresh pasta linguine aglio-olio with sakura shrimp & spring cabbage

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 たけのこと新玉ねぎのフリカッセ

グリーントマトとケッパーのソース

Grilled sawara fish with bamboo shoot & new onion fricassée,
green tomato & caper sauce

or

豚肩ロースのグリル ポテトニョッキと菜の花

ローズマリーグレービーソース

Grilled pork shoulder with sautéed potato gnocchi & rapeseed blossom,
rosemary flavored gravy

or

ラムラックの香草焼き セモリナ粉のドライフルーツケーキ
(追加料金 1,650円)

Herb crusted grilled lamb rack with semolina & dried fruit cake
(¥1,650 supplement)

or

特選和牛フィレのグリル 山菜ソテー ペポーズサルサソース
(追加料金 3,300円)

Grilled selected wagyu beef fillet
with sautéed mountain vegetables & peposo salsa sauce
(¥3,300 supplement)

ストロベリーティラミス ミックスベリーミントソルベ

Strawberry Tiramisù with mixed berry mint sorbet

or

さくらのムース

Sakura mousse

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

マグロのタルタル グリーンピースのパンナコッタ
アロマティックハーブスプラウトサラダ

Tuna tartar with green pea panna cotta & aromatic herb sprout salad

フレッシュパスタリングイネ 桜えびと春キャベツのアーリオオーリオ

Fresh pasta linguine aglio-olio with sakura shrimp & spring cabbage

鱈のグリル たけのこと新玉ねぎのフリカッセ
グリーントマトとケッパーのソース

Grilled sawara fish with bamboo shoot & new onion fricassée,
green tomato & caper 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

豚肩ロースのグリル ポテトニョッキと菜の花
ローズマリーグレービーソース

Grilled pork shoulder with sautéed potato gnocchi & rapeseed blossom,
rosemary flavored gravy

or

ラムラックの香草焼き セモリナ粉のドライフルーツケーキ

Herb crusted grilled lamb rack with semolina & dried fruit cake

or

特選和牛フィレのグリル 山菜ソテー ペポーズサルサソース
(追加料金 3,300円)

Grilled selected wagyu beef fillet
with sautéed mountain vegetables & peposo salsa sauce
(¥3,300 supplement)

甘夏のカルテット

Amanatsu citrus 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 'ルーージュ' アフタヌーンティー スイーツコレクション
Petite Chérie 'Rouge' Afternoon Tea sweets collection

Primi

フレッシュパスタリングイネ 桜えびと春キャベツのアーリオオーリオ
Fresh pasta linguine aglio-olio with sakura shrimp & spring cabbage

和みりゾット そら豆とリコッタ ローストパンチェッタ
Mie prefecture Nagomi risotto with ricotta & fava bean, roasted pancetta

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

鱈のグリル たけのこと新玉ねぎのフリカッセ
グリーントマトとケッパーのソース
Grilled sawara fish with bamboo shoot & new onion fricassée,
green tomato & caper sauce

豚肩ロースのグリル ポテトニョッキと菜の花
ローズマリーグレービーソース
Grilled pork shoulder with sautéed potato gnocchi & rapeseed blossom,
rosemary flavored gravy

ラムラックの香草焼き セモリナ粉のドライフルーツケーキ
(お一人様追加料金 1,650円)
Herb crusted grilled lamb rack with semolina & dried fruit cake
(¥1,650 supplement per person)

特選和牛フィレのグリル 山菜ソテー ペポーゾサルサソース
(お一人様追加料金 3,300円)
Grilled selected wagyu beef fillet
with sautéed mountain vegetables & peposo salsa sauce
(¥3,300 supplement per person)

Dolci

パンナコッタ&エルダーフラワーゼリー
Panna cotta & elder flower jelly

ラズベリー &ローズムース
Raspberry & rose mousse

ラベンダーブルーベリーチーズケーキ
Lavender blueberry cheesecake

すみれとさくらんぼのタルト
Violette flavored cherry tart

洋梨とバニラのマカロン
Pear & vanilla macaron

アンティパステイ Antipasti

- Il giardino* ¥2,750
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* 2,200
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* 1,650
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
クレソンのブルーテとクラブケーキ
Watercress velouté with crab cake
- Il carpaccio* 3,300
マグロのタルタル グリーンピースのパンナコッタ
アロマティックハーブスプラウトサラダ
Tuna tartar with green pea panna cotta & aromatic herb sprout salad

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とアスパラガス
ブラックオリーブソースとオレガノ 
Sautéed scamorza cheese with green asparagus,
black olive sauce & oregano leaves
- I formaggi (4 pc)* 2,200
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)* 2,200
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> スパゲッティーニ 赤ワイン煮込み 和牛ボロネーゼ Spaghetтини with braised red wine "Bolognese" sauce	2,530
<i>Pasta fresca</i> 自家製ピッチパスタ カチョエペペスタイル トリュフスライス Handmade Pici pasta "cacio e pepe" style, truffle shavings	2,640
フレッシュパスタリングイネ 桜えびと春キャベツのアーリオオーリオ Fresh pasta linguine aglio-olio with sakura shrimp & spring cabbage	2,750
<i>Il risotto</i> 和みりゾット そら豆とリコッタ ローストパンチェッタ Mie prefecture Nagomi risotto with ricotta & fava bean, roasted pancetta	3,080

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> 鱈のグリル たけのこと新玉ねぎのフリカッセ グリーントマトとケッパーのソース Grilled sawara fish with bamboo shoot & new onion fricassée, green tomato & caper sauce	¥3,850
<i>Il maiale</i> 豚肩ロースのグリル ポテトニョッキと菜の花 ローズマリーグレービーソース Grilled pork shoulder with sautéed potato gnocchi & rapeseed blossom, rosemary flavored gravy	3,520
<i>L'agnello</i> ラムラックの香草焼き セモリナ粉のドライフルーツケーキ Herb crusted grilled lamb rack with semolina & dried fruit cake	7,700
<i>Il filletto di manzo</i> 特選和牛フィレのグリル 山菜ソテー ペポーズサルサソース Grilled selected wagyu beef fillet with sautéed mountain vegetables & peposo salsa sauce	11,000

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

ストロベリーティラミス ミックスベリーミントソルベ Strawberry Tiramisù with mixed berry mint sorbet	¥2,200
さくらのムース Sakura mousse	2,200
甘夏のカルテット Amanatsu citrus quartetto	2,200

ストリングス・パフェ The Strings Parfait

※ 5/1(水)～6/30(日)の期間販売させていただきます。
※ Available between the 1st of May - 30th of June.



ポッピングリッチメロン
Popping Rich Melon

¥4,180

シトラスハニーティー
Citrus Honey Tea

¥4,180

デュオ・パフェ
Duo Parfait

¥7,700

選べるパフェ2種とドリンクのセット
with selected drinks

ストリングス・ケーキセレクション The Strings Cake Selection

ケーキ各種 Cake selection	各¥990
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
Cake set

¥2,200

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