

## ディナーコース

### Dinner

ソナタ

Sonata

¥9,790

マグロのタルタル アボカド・ミョウガ・オリーブオイルキャビア  
Tuna tartar, avocado, Myoga ginger, olive oil caviar, Karasau bread

ポテトニョッキ ストラッチャテッラチーズとジェノベーゼ  
ローストした赤パプリカソース

Potato Gnocchi, roasted sweet bell pepper, Burrata Stracciatella,  
Madagascar vanilla oil and Basil pesto



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

カンパチのグリル 茄子とリコッタチーズ 日向夏とピスタチオ  
Grilled Amberjack, smoked eggplant, olive oil caviar, fresh ricotta cheese,  
pistachio and Hyuganatsu

or

平飼い鶏のローストとボタン海老のキャセロール  
Free range roasted chicken and prawn casserole, pearl potato, edamame

or

カネローニ・デイ・カルネ トリュフ風味ベシヤメルソース  
モリーユ茸のソテー

Roasted meat cannelloni with truffle bechamel, sautéed morels, white asparagus

or

和牛フィレ肉のグリル 淡路産玉葱のガーリックソテー  
バジル風味バルサミコソース (追加料金 3,300円)  
Grilled wagyu beef fillet with Awaji onion sautéed  
with garlic and basil flavored balsamic sauce (¥3,300 supplement)

抹茶のティラミス チョコレートアイスクリーム

Matcha Tiramisù with chocolate ice cream

or

マンゴーブリオッシュ

Mango brioche

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

マグロのタルタル アボカド・ミョウガ・オリーブオイルキャビア  
Tuna tartar, avocado, Myoga ginger, olive oil caviar, Karasau bread

---

ほうれん草とリコッタチーズのトルテリーニ  
ディルとミントのエマルジョン 胡桃のロースト  
Tortellini, spinaches and ricotta cheese,  
fresh dill and mint emulsion and crispy walnuts



サフランリゾット オッソブーコの煮込みとアーティチョーク グレモラータ  
Saffron risotto, confit artichokes, Braised ossobuco and gremolada

---

好きなメインディッシュをお選びください。  
Please select one main dish

カンパチのグリル 茄子とリコッタチーズ 日向夏とピスタチオ  
Grilled Amberjack, smoked eggplant, olive oil caviar, fresh ricotta cheese,  
pistachio and Hyuganatsu

or

平飼い鶏のローストとボタン海老のキャセロール  
Free range roasted chicken and prawn casserole, pearl potato, edamame

or

カネローニ・ディ・カルネ トリュフ風味ベシャメルソース  
モリーユ茸のソテー  
Roasted meat cannelloni with truffle bechamel, sautéed morels, white asparagus

or

和牛フィレ肉のグリル 淡路産玉葱のガーリックソテー  
バジル風味バルサミコソース (追加料金 3,300円)  
Grilled wagyu beef fillet with Awaji onion sautéed  
with garlic and basil flavored balsamic sauce (¥3,300 supplement)

---

信州産りんごのカルテット  
Shinshu apple textures

---

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

—  
ビューティーブースト アフタヌーンティー スイーツコレクション  
Beauty & Boost Afternoon Tea sweets collection

### Primi

ポテトニョッキ ストラッチャテッラチーズとジェノベーゼ  
ローストした赤パプリカソース

Potato Gnocchi, roasted sweet bell pepper, Burrata Stracciatella,  
Madagascar vanilla oil and Basil pesto



サフランリゾット オッソブーコの煮込みとアーティチョーク グレモラータ  
Saffron risotto, confit and crispy artichokes, braised ossobuco 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

カンパチのグリル 茄子トリコッタチーズ 日向夏とピスタチオ  
Grilled Amberjack, smoked eggplant, olive oil caviar, fresh ricotta cheese,  
pistachio and Hyuganatsu

平飼い鶏のローストとボタン海老のキャセロール  
Free range roasted chicken and prawn casserole, pearl potato, edamame

カネローニ・デイ・カルネ トリュフ風味ベシヤメルソース  
モリーユ茸のソテー  
Roasted meat cannelloni with truffle bechamel, sautéed morels, white asparagus

和牛フィレ肉のグリル 淡路産玉葱のガーリックソテー  
バジル風味バルサミコソース(お一人様追加料金 3,300円)  
Grilled wagyu beef fillet with Awaji onion sautéed  
with garlic and basil flavored balsamic sauce (¥3,300 supplement per person)

### Dolci

甘酒と豆乳のミニパフェ マンゴー & 小笠原パッションフルーツソース  
Amazake & soy milk mini parfait with mango & Ogasawara passion fruit sauce

酒粕のチーズケーキ & エルダーフラワーのグラスアロー  
Sakekasu cheesecake with elderflower icing

otomo green ジュレ  
otomo green jelly

HOJICHA PROTEIN & アリパチョコレートムース  
HOJICHA PROTEIN & Arriba chocolate mousse

MATCHAI PROTEIN きなこ餅  
MATCHAI PROTEIN kinako rice cake

# アンティパステイ

## Antipasti

### *Il giardino*

トレビーズ&根菜サラダ サルサベルデ  
Treviso leaves & roots cooked & raw, salsa verde



¥2,530

### *L'insalata Caesar*

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 & parmesan cheese dressing,  
garlic toast & serrano ham

2,640

### *Insalata Romana*

トマトサラダ  
リコッタチーズ・サーディン・ケッパー・オリーブ  
Tomato salad, ricotta cheese, canned sardines, capers and olives

2,860

### *Minestrone della casa*

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



2,200

### *Tartare di tonno*

マグロのタルタル アボカド・ミョウガ・オリーブオイルキャビア  
Tuna tartar, avocado, Myoga ginger, olive oil caviar, carasau bread

2,640

### *Vitelo tonnato*

仔牛のトンナート ズッキーニのカルパッチョ  
Veal tonnato and zucchini carpaccio

2,640

## サルミ & チーズ

### Salumi & formaggi

### *Burrata fresca*

イタリア産ブラータチーズ ドライトマト・オリーブ・バジルペースト  
Fresh Burrata, pistachio pesto, tomato, olives and balsamic vinegar



3,740

### *Tagliere di salumi*

イタリアコールドハムセレクション ケッパー&グリッシーニ  
Selected Italian cold cuts Salami, Prosciutto, bresaola, Coppa served with pickles & grissini

2,970

### *I formaggi de la Italia*

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



2,420

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

トラミン ピノ・グリージョ 2023  
Tramin Pinot Grigio 2023

Glass Bottle  
¥2,200 ¥11,000

トラミン  
Tramin

Italy  
Alto Adige

Pinot Grigio



...

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

- Spaghettoni Bolognese same before* ¥2,530  
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
- Tortellini* 2,640  
ほうれん草とリコッタチーズのトルテリーニ   
ディルとミントのエマルジョン 胡桃のロースト  
Tortellini, spinach and ricotta cheese,  
fresh dill and mint emulsion and crispy walnuts
- Frito Misto di frutti mare* 3,190  
魚介と初夏野菜のフリット 柚子マヨネーズ  
Sea fried calamari, fresh prawns, mussels, Amberjack fish, and from the garden zucchini,  
carrot, baby corn and eggplant served with Yuzu pepper Mayonnaise
- Gnocchi casereccio* 2,750  
ポテトニョッキ ストラッチャテッラチーズとジェノベーゼ   
ローストした赤パプリカソース  
Potato Gnocchi, roasted sweet bell pepper, Burrata Stracciatella,  
Madagascar vanilla oil and Basil pesto
- Risotto Milanese* 2,750  
サフランリゾット オーソボッコの煮込みとアーティチョーク  
グレモラータ  
Saffron risotto, confit and crispy artichokes, braised ossobuco and gremolata

# セコンドピアッティ

## Secondi piatti

### グリルセレクション

#### From the Grill

- Calamari freschi* ¥3,300  
烏賊と夏葉ファルスのグリル  
シチリア産グリーンオリーブヴィネグレット  
Grilled calamari and summer fresh leaf, chickpea, Squid Ink sauce, sweet onion,  
Sicilian green olives vinaigrette
- Pesce alla griglia* 3,630  
カンパチのグリル 茄子とリコッタチーズ 日向夏とピスタチオ  
Grilled Amberjack, smoked eggplant, olive oil caviar, fresh ricotta cheese,  
pistachio and Hyuganatsu
- Del mare e della montagna* 3,520  
平飼い鶏のローストとボタン海老のキャセロール  
Free range roasted chicken and prawn casserole, pearl potato, edamame
- Cannelloni Tradizionale* 4,400  
カネローニ・ディ・カルネ トリュフ風味ベシヤメルソース  
モリーユ茸のソテー  
Roasted meat cannelloni with truffle bechamel, sautéed morels, white asparagus
- Fileto de Wagyu* 11,000  
和牛フィレ肉のグリル 淡路産玉葱のガーリックソテー  
バジル風味バルサミコソース  
Grilled wagyu beef fillet with Awaji onion sautéed  
with garlic and basil flavored balsamic sauce



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.

## デザート

### Dolci

抹茶のティラミス チョコレートアイスクリーム Matcha Tiramisù with chocolate ice cream	¥2,200
マンゴブリオッシュ Mango brioche	2,200
信州産りんごのカルテット Shinshu apple textures	2,200

## ストリングス・パフェ The Strings Parfait

※ 4/29(火)～6/30(月)の期間販売させていただきます。  
※ Available between the 29th of April - 30th of June.



抹茶パフェ Matcha Parfait	¥4,180
マンゴパフェ Mango Parfait	¥4,180
デュオ・パフェ Duo Parfait	¥7,700

## 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¥1,650
メロンのショートケーキ Melon short cake	
ピュア・チョコレート Pure chocolate	
ダブルチーズケーキ Double cheesecake	
ブルーベリーとカシスのタルト Blueberry & cassis tart	
グレープフルーツシブースト Grapefruit chiboust	

ケーキセット Cake set	¥2,970
--------------------	--------

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