

## ディナーコース

### Dinner

#### ストリングス アニバーサリーディナー Strings Anniversary Dinner



¥11,000

燕のブルーテとスモークサーモン/  
スカモルツァチーズとレーズンチャツネ/鮑のコンフィ 京人参ソース/  
栗のカスタードと生ハム

Turnip velouté & smoked salmon / scamorza & raisin chutneys/  
abalone & Kyoto carrot /chestnut custard & ham

---

真ふぐとベーコンのグリル レンズ豆とちぢみほうれん草ソース  
Grilled blowfish & bacon with braised lentils & chijimi spinach sauce

---

和牛フィレのグリル ビーツとセロリのピューレ 赤ワインソース  
Grilled wagyu beef fillet with beetroot & celeriac puree, red wine sauce

---

メロディアスタイル モンブラン  
Melodia Monte Bianco

---

コーヒー または 紅茶  
Coffee or tea

画像はイメージです  
Images are samples only

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

ソナタ

Sonata

¥8,800

燕のブルーテとスモークサーモン  
リコッタのカスタードとピンクペッパー  
Turnip velouté with smoke salmon, ricotta custard & pink pepper

---

生パスタ カサレッチェ アルフレッドソース  
茸とアーモンドのフリカッセ  
Fresh pasta Casarecce & "alfredo" sauce with mushroom & almond fricassée

---

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

真ふぐとベーコンのグリル レンズ豆とちぢみほうれん草ソース  
Grilled blowfish & bacon with braised lentils & chijimi spinach sauce

or

豚ロースのグリル 娃々菜とりんごのソース  
Grilled pork loin with braised napa cabbage and apple sauce

or

ハーブ和牛三角バラの赤ワイン煮込み ビーツとセロリのピューレ  
(追加料金 1,650円)

Red wine braised wagyu herb beef chuck rib with beetroot & celeriac puree  
(¥1,650 supplement)

or

和牛フィレのグリル ビーツとセロリのピューレ 赤ワインソース  
(追加料金 3,300円)

Grilled wagyu beef fillet with beetroot & celeriac puree, red wine sauce  
(¥3,300 supplement)

---

ティラミス キャラメルナッツアイスクリーム  
Tiramisù with caramel nuts ice cream

---

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

みかん風味の金目鯛カルパッチョ  
カリフラワーコンポジションとアンブロシアキャビア

Tangerine dressing flavored kinmedai carpaccio  
with cauliflower composition & Ambrosia caviar

自家製ピッチパスタ カチョエペスタイル トリュフスライス  
Handmade Pici pasta "cacio e pepe" style, truffle shavings

真ふぐとベーコンのグリル レンズ豆とちぢみほうれん草ソース  
Grilled blowfish & bacon with braised lentils & chijimi spinach 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

豚ロースのグリル 娃々菜とりんごのソース  
Grilled pork loin with braised napa cabbage and apple sauce

or

ハーブ和牛三角バラの赤ワイン煮込み ビーツとセロリのピューレ  
Red wine braised wagyu herb beef chuck rib with beetroot & celeriac puree

or

和牛フィレのグリル ビーツとセロリのピューレ 赤ワインソース  
(追加料金 3,300円)  
Grilled wagyu beef fillet with beetroot & celeriac puree, red wine sauce  
(¥3,300 supplement)

林檎のカルテット  
Apple 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.

## 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  
蕪のブルーテとスモークサーモン  
リコッタのカスタードとピンクペッパー  
Turnip velouté with smoke salmon, ricotta custard & pink pepper
- Il carpaccio* 3,300  
みかん風味の金目鯛カルパッチョ  
カリフラワーコンポジションとアンブロシアキャビア  
Tangerine dressing flavored kinmedai carpaccio  
with cauliflower composition & Ambrosia caviar

## 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 レーズンのチャツネ  
京人参と柚子ソース  
Sautéed scamorza cheese with raisin chutney, Kyoto carrot & yuzu sauce
- Tagliere di salumi* 4,400  
生ハムとサラミ5種のセレクション ピクルス&ブリュスケッタ  
5 kinds of cold cuts served with pickles & bruschetta
- Misti* 4,950  
生ハムとサラミ & チーズセレクション ピクルス&ブリュスケッタ  
Cold cut & cheese selection with pickles & bruschetta
- I formaggi (5 pc)* 4,950  
日本&イタリアのチーズセレクション (5種)  
Japanese & Italian cheeses (5 kinds)




...

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

- Gli Spaghetti* 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 wagyu bolognese sauce
- Pasta fresca* 2,750  
生パスタ カサレッチェ アルフレッドソース  
茸とアーモンドのフリカッセ  
Fresh pasta Casarecce & "alfredo" sauce with mushroom & almond fricassée
- 自家製ピッチパスタ 2,640  
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
- Il risotto* 3,080  
三重県産”和み”と下仁田葱のリゾット  
帆立のグリルとケッパーソース  
Mie prefecture Nagomi risotto with Shimonita leek,  
grilled scallop & caper sauce

## セコンドピアッティ

### Secondi piatti

#### グリルセレクション

#### From the Grill

- Il pesce*  
真ふぐとベーコンのグリル レンズ豆とちぢみほうれん草ソース ¥3,850  
Grilled blowfish & bacon with braised lentils & chijimi spinach sauce
- Il maiale* 3,520  
豚ロースのグリル 娃娃菜とりんごのソース  
Grilled pork loin with braised napa cabbage and apple sauce
- Il manzo* 7,700  
ハーブ和牛三角バラの赤ワイン煮込み ビーツとセロリのピューレ  
Red wine braised wagyu herb beef chuck rib with beetroot & celeriac puree
- Il filletto di manzo* 11,000  
和牛フィレのグリル ビーツとセロリのピューレ 赤ワインソース  
Grilled wagyu beef fillet with beetroot & celeriac puree, red wine 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

ティラミス キャラメルナッツアイスクリーム ¥2,200  
Tiramisù with caramel nuts ice cream

メロディアスタイル モンブラン 2,200  
Melodia Monte Bianco

林檎のカルテット 2,200  
Apple quartetto

## ストリングス・パフェ The Strings Parfait

※ 11/1(水)～12/27(水)の期間販売させていただきます。  
※ Available between the 1st of November - 27th of December.



プレミアム チョコレートパフェ ¥4,180  
Premium Chocolate Parfait

ラグジュアリー ラ・フランスパフェ ¥4,180  
Luxury LaFrance Parfait

デュオ・パフェ ¥7,700  
Duo Parfait

選べるパフェ2種とドリンクがセット  
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 各¥990  
Cake selection

洋梨とキャラメルのショートケーキ  
Pear & caramel 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

さつまいもと林檎のムース  
Sweet potato & apple mousse

ケーキセット ¥2,200  
Cake set

選べるケーキとドリンクがセット。  
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