

ディナーコース

Dinner

ソナタ

Sonata

¥9,350

ごぼうのブルーテ パルメザンチーズのフラン&帆立貝グリル
Burdock velouté with juniper berry flavored parmesan cheese flan & grilled scallop

フレッシュトレッチェパスタ カリフラワーとポワローのソース
ローストパンチェッタ

Fresh trecece pasta with cauliflower & leek sauce, roasted pancetta

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

北海道産ブリのグリル 紫芋のピューレと紫キャベツのプレゼ
ペッパーソース

Grilled Hokkaido yellow tail with purple potato puree & braised red cabbage,
peppered sauce

or

豚肩ロースのグリル 栗のポレンタケーキとカブのロースト
ローズマリー風味グレイビーソース

Grilled pork shoulder with chestnut & polenta cake,
roasted turnip & rosemary flavored gravy

or

ラムチョップのグリル バターナッツかぼちゃ
グレモラータとタイム風味グレイビーソース (追加料金 1,650円)

Grilled lamb chop with glazed butternut pumpkin,
gremolata & thyme flavored gravy (¥1,650 supplement)

or

北海道産和牛フィレのグリル 秋の根菜ローストとカシスマスタード
赤ワインソース (追加料金 3,300円)

Grilled Hokkaido wagyu beef fillet with roasted autumn roots & cassis mustard,
red wine sauce (¥3,300 supplement)

栗のティラミス ほうじ茶のアイスクリーム
Chestnut tiramisù with hojicha ice cream

or

バイクドアップル バニラアイスクリーム キャラメルソース
Baked apple with vanilla ice cream & caramel sauce

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

¥13,750

仔牛のトンナートスタイル アーティチョーク&ケッパーベリー
Vitello tonnato with artichoke & caper berry

ズワイガニのラビオリ トマトコンフィ&ブラックオリーブソース
Zuwai crab ravioli with tomato confit & black olive sauce

北海道産プリのグリル 紫芋のピューレと紫キャベツのプレゼ
ペッパーソース
Grilled Hokkaido yellow tail with purple potato puree & braised red cabbage,
peppered 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 栗のポレンタケーキとカブのロースト
ローズマリー風味グレイビーソース
Grilled pork shoulder with chestnut & polenta cake,
roasted turnip & rosemary flavored gravy

or

ラムチョップのグリル バターナッツかぼちゃ
グレモラータとタイム風味グレイビーソース
Grilled lamb chop with glazed butternut pumpkin,
gremolata & thyme flavored gravy

or

北海道産和牛フィレのグリル 秋の根菜ローストとカシスマスタード
赤ワインソース (追加料金 3,300円)
Grilled Hokkaido wagyu beef fillet with roasted autumn roots & cassis mustard,
red wine sauce (¥3,300 supplement)

葡萄のカルテット
Grape 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

¥10,450

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

—
スイーツコレクション
Sweets collection

Primi

フレッシュトレッチェパスタ カリフラワーとポワローのソース
ローストパンチェッタ
Fresh trece pasta with cauliflower & leek sauce, roasted pancetta

三重県産和みりゾット ポルチーニのソテーとヘーゼルナッツソース
Mie prefecture Nagomi risotto with sautéed porcini mushroom & hazelnut sauce

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

北海道産ブリのグリル 紫芋のピューレと紫キャベツのブレゼ
ペッパーソース
Grilled Hokkaido yellow tail with purple potato puree & braised red cabbage,
peppered sauce

豚肩ロースのグリル 栗のポレンタケーキとカブのロースト
ローズマリー風味グレイビーソース
Grilled pork shoulder with chestnut & polenta cake,
roasted turnip & rosemary flavored gravy

ラムチョップのグリル バターナッツかぼちゃ
グレモラータとタイム風味グレイビーソース (追加料金 1,650円)
Grilled lamb chop with glazed butternut pumpkin,
gremolata & thyme flavored gravy (¥1,650 supplement)

北海道産和牛フィレのグリル 秋の根菜ローストとカシスマスタード
赤ワインソース (追加料金 3,300円)
Grilled Hokkaido wagyu beef fillet with roasted autumn roots & cassis mustard,
red wine sauce (¥3,300 supplement)

Dolci

キャラメルパンナコッタ&洋梨のソース
Caramel panna cotta & pear sauce

アップルティージュレ&アップルコンポート
Apple tea jelly & apple compote

クルミのタルト
Walnut tart

マロンパウンドケーキ
Chestnut pound cake

チョコレートマカロン
Chocolate macaron

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* 2,400
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* 1,800
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
ごぼうのブルーテ パルメザンチーズフラン&帆立貝のグリル
Burdock velouté with juniper berry flavored parmesan cheese flan & grilled scallop
- Il vitello tonnato* 3,300
仔牛のトンナートスタイル アーティチョーク&ケッパーベリー
Vitello tonnato with artichoke & caper berry

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 ビーツとバルサミコソース
洋梨コンポートのブリュスケッタ
Sautéed scamorza cheese with roasted beet & balsamic sauce, pear compote
- 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

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

Spaghettini with braised red wine "Bolognese" sauce

La pasta ripiena 2,750

ズワイガニのラビオリ トマトコンフィ&ブラックオリーブソース

Zuwai crab ravioli with tomato confit & black olive sauce

La pasta fresca 2,750

フレッシュトレッチェパスタ カリフラワーとポワローのソース

ローストパンチェッタ

Fresh trecce pasta with cauliflower & leek sauce, roasted pancetta

Il risotto 3,080

三重県産和みりゾット ボルチーニのソテーとヘーゼルナッツソース

Mie prefecture Nagomi risotto

with sautéed porcini mushroom & hazelnut 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 ¥3,850

北海道産ブリのグリル 紫芋のピューレと紫キャベツのブレゼ

ペッパーソース

Grilled Hokkaido yellow tail with purple potato puree & braised red cabbage, peppered sauce

Il maiale 3,520

豚肩ロースのグリル 栗のポレンタケーキとカブのロースト

ローズマリー風味グレイビーソース

Grilled pork shoulder with chestnut & polenta cake, roasted turnip & rosemary flavored gravy

L'agnello 7,700

ラムチョップのグリル バターナッツかぼちゃ

グレモラータとタイム風味グレイビーソース

Grilled lamb chop with glazed butternut pumpkin, gremolata & thyme flavored gravy

Il filletto di manzo 11,000

北海道産和牛フィレのグリル 秋の根菜ローストとカシスマスタード

赤ワインソース

Grilled Hokkaido wagyu beef fillet with roasted autumn roots & cassis mustard, 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

栗のティラミス ほうじ茶のアイスクリーム ¥2,200
Chestnut tiramisù with hojicha ice cream

バイクドアップル バニラアイスクリーム キャラメルソース 2,200
Baked apple with vanilla ice cream & caramel sauce

葡萄のカルテット 2,200
Grape quartetto

ストリングス・パフェ氷 The Strings Parfait + Kakigori

※ 7/1(月)～9/30(月)の期間販売させていただきます。
※ Available between the 1st of July - 30th of September.



リッチティラミス ¥4,400
Rich Tiramisù

ごろっとスイカ ¥4,400
Chunky Watermelon

まるごと白桃 ¥4,840
Whole White Peach

とってもマンゴー ¥4,840
Very Mango

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¥1,320
Cake selection

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

無花果とトリュフのタルト
Fig & truffle tart

桃とヨーグルトのムース
Peach & yogurt mousse

ケーキセット ¥2,530
Cake set

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