ランチコース
Lunch

アレグロ
Allegro

¥4,620

パースニップスープ マグレ鴨のローストとトリュフヴィネグレット
Parsnip soup and roasted duck with truffle vinaigrette

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

トロッフィエのアマトリチャーナ
ペコリーノチーズ・グリーンオリーブ・バジルオイル
Trofie pasta all' Amatriciana with pecorino, green olives, and basil oil

or

イカ墨とパルメザンのリゾット 紋甲イカとグレモラータ
Squid ink and parmesan risotto with cuttlefish and gremolata

or

鰆のグリル カリフラワークリームとカラスミ
Grilled Spanish mackerel with creamy cauliflower and bottarga

or

鶏肉の煮込み
ミックスマッシュルーム・ローストトピナンブール・ヘーゼルナッツ
Braised chicken, mix mushroom, roasted topinambour, and hazelnuts

or

ホタテのサルティンボッカ風 ルッコラペースト・フェンネル・
キャロットサラダ (追加料金 2,200円)
Saltimbocca-style scallops with arugula pesto, fennel, and carrot salad
(¥2,200 supplement)

or

和牛のグリル 蕪とポルトソース (追加料金 3,300円)
Grilled Wagyu beef with spring turnip and Porto sauce（¥3,300 supplement）

コーヒー または 紅茶
Coffee or tea

デザート（追加料金 990円）
Add dessert (¥990)

ストリングスティラミス アップルキャラメルアイスクリーム
The Strings tiramisu with apple caramel ice cream

or

ガトーショコラ ホワイトチョコレートアイスクリーム＆ラズベリー
Chocolate cake with white chocolate ice cream & raspberry

食物アレルギー等、お体にあ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.

ランチセミビュッフェ
Lunch semi buffet

ストリングスシグネチャー　ヴィヴァーチェ
Strings Signature Vivace

平日 Weekday　¥7,480

土日祝 Weekends & holidays　¥7,920

旬食材をふんだんに使ったアンティパスティやサラダをビュッフェから
Seasonal antipasti & Salad buffet

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

トロッフィエのアマトリチャーナ
ペコリーノチーズ・グリーンオリーブ・バジルオイル
Trofie pasta all' Amatriciana with pecorino, green olives, and basil oil

or

イカ墨とパルメザンのリゾット 紋甲イカとグレモラータ
Squid ink and parmesan risotto with cuttlefish and gremolata

or

鶏肉の煮込み
ミックスマッシュルーム・ローストトピナンブール・ヘーゼルナッツ
Braised chicken, mix mushroom, roasted topinambour, and hazelnuts

or

鰆のグリル カリフラワークリームとカラスミ
Grilled Spanish mackerel with creamy cauliflower and bottarga

or

ホタテのサルティンボッカ風 ルッコラペースト・フェンネル・
キャロットサラダ (追加料金 2,200円)
Saltimbocca-style scallops with arugula pesto, fennel, and carrot salad
(¥2,200supplement)

or

和牛のグリル 蕪とポルトソース (追加料金 3,300円)
Grilled Wagyu beef with spring turnip and Porto sauce（¥3,300 supplement）

ヴィヴァーチェデザートコレクションをビュッフェから
Vivace dessert collection

コーヒー または 紅茶
Coffee or tea

食物アレルギー等、お体にあ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.

ランチコース
Lunch

ソナタ
Sonata

¥6,600

ブラータサラダ ローストパプリカのクーリ・オリーブ・バジル
Burrata salad with roasted bell pepper coulis, olives, and basil

---

パースニップスープ マグレ鴨のローストとトリュフヴィネグレット
Parsnip soup and roasted duck with truffle vinaigrette

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

鰆のグリル カリフラワークリームとカラスミ
Grilled Spanish mackerel with creamy cauliflower and bottarga

or

鶏肉の煮込み
ミックスマッシュルーム・ローストトピナンブール・ヘーゼルナッツ
Braised chicken, mix mushroom, roasted topinambour, and hazelnuts

or

ホタテのサルティンボッカ風 ルッコラペースト・フェンネル・
キャロットサラダ (追加料金 2,200円)
Saltimbocca-style scallops with arugula pesto, fennel, and carrot salad
(¥2,200supplement)

or

和牛のグリル 蕪とポルトソース (追加料金 3,300円)
Grilled Wagyu beef with spring turnip and Porto sauce（¥3,300 supplement）

お好きなデザートをお選びください。
Please select one dessert

ストリングスティラミス アップルキャラメルアイスクリーム
The Strings tiramisu with apple caramel ice cream

or

ガトーショコラ ホワイトチョコレートアイスクリーム＆ラズベリー
Chocolate cake with white chocolate ice cream & raspberry

コーヒー または 紅茶
Coffee or tea

... ベジタリアン
Vegetarian

食物アレルギー等、お体にあ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.

アラカルト
A la carte

Il giardino ¥2,530
トレビーゾ&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,
garlic toast & serrano ham

Zuppa di stagione 3,300
パースニップスープ マグレ鴨のローストとトリュフヴィネグレット
Parsnip soup and roasted duck with truffle vinaigrette

Minestrone della casa 2,200
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

Burrata salad 2,750
ブラータサラダ
ローストパプリカのクーリ・オリーブ・バジル
Burrata salad with roasted bell pepper coulis, olives, and basil

Tagliere di salumi 2,970
イタリアコールドハムセレクション ピクルス&グリッシーニ
Selected Italian cold cuts Salami, Prosciutto, Bresaola, Coppa served with pickles & grissini

I formaggi de la Italia 2,420
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
Mozzarella, Robiola Di Capra, Asiago Mezzano, Pecorino pistacchio, Gorgonzola dolce

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・カプラ　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
アジアーゴ・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

	Glass	Bottle
トラミン　ピノ・グリージョ 2023 Tramin Pinot Grigio 2023	¥2,200	¥11,000

トラミン　Italy　Pinot Grigio
Tramin　Alto Adige

… ベジタリアン
Vegetarian

食物アレルギー等、お体にあ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.

Spaghettini Bolognese ¥2,860
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

Gnocchi 3,740
トリュフソースとプロシュートのニョッキ
Gnocchi with truffle sauce, prosciutto and ham

Trofie all'Amatriciana 3,520
トロッフィエのアマトリチャーナ
ペコリーノチーズ・グリーンオリーブ・バジルオイル
Trofie pasta all' Amatriciana with pecorino, green olives, and basil oil

Risotto 4,290
イカ墨とパルメザンのリゾット 紋甲イカとグレモラータ
Squid ink and parmesan risotto with cuttlefish and gremolata

Frito Misto di frutti mare 3,190
魚介と季節野菜のフリット 柚子マヨネーズ
Seafood and seasonal vegetable fritters with yuzu pepper mayonnaise

Pesce ¥3,740
鰆のグリル カリフラワークリームとカラスミ
Grilled Spanish mackerel with creamy cauliflower and bottarga

Saltimbocca 4,840
ホタテのサルティンボッカ風
ルッコラペースト・フェンネル・キャロットサラダ
Saltimbocca-style scallops with arugula pesto, fennel, and carrot salad

Il Pollo 3,850
鶏肉の煮込み
ミックスマッシュルーム・ローストトピナンブール・ヘーゼルナッツ
Braised chicken, mix mushroom, roasted topinambour, and hazelnuts

Fileto de Wagyu 11,000
和牛のグリル 蕪とポルトソース
Grilled Wagyu beef with spring turnip and Porto sauce

ストリングスティラミス アップルキャラメルアイスクリーム 2,200
The Strings tiramisu with apple caramel ice cream

ガトーショコラ 2,200
ホワイトチョコレートアイスクリーム＆ラズベリー
Chocolate cake with white chocolate ice cream & raspberry

いちごのカルテット 2,200
Strawberry quartetto

… ベジタリアン
Vegetarian

食物アレルギー等、お体にあ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.

Melodia

ITALIAN GRILL