

ランチコース

Lunch


アレグロ

Allegro

¥4,620

カリフラワーのスープ 海老・オレンジ・バジルキャビア
Cauliflower soup with shrimp, orange, and basil caviar

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

トレッチェパスタ エリンギとパルメザンチーズクリーム 
Trecece pasta with eringi mushroom and parmesan cream

or

ホタルイカのリゾット サフランと枝豆
Risotto served with firefly squid, saffron, and edamame

or

ヒラメのグリル パセリのグリーンソース・アスパラガス・アサリ
Grilled flounder with parsley green sauce, asparagus, and clams

or

オープンベイクチキンレッグ シチリア風
トマト・玉ねぎ・オリーブ・ケッパー
Sicilian-styled oven-baked chicken leg, tomato, onion, olives, and capers

or

タコのグリル バジルソース
ストラッチャテッラとグリーントマトのヴィネグレット (追加料金 2,200円)
Grilled octopus with basil sauce, Stracciatella,
and green tomato vinaigrette (¥2,200 supplement)

or

和牛のグリル グレープフルーツ・エシャロット・プロヴォローネチーズ
(追加料金 3,300円)
Grilled Wagyu beef with grapefruit, shallots, and provolone cheese
(¥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)

チリ&チョコレートタルト 小笠原産トマトとアボカドのソルベ
Chili chocolate tart with Ogasawara tomato and avocado sorbet

or

シトラスのクレームダンジュ はちみつレモンアイスクリーム
Citrus crème d'Anjou with honey lemon ice cream



...

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.

セミビュッフェランチ

Semi buffet lunch

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 and 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

トレッチェパスタエリンギとパルメザンチーズクリーム 
Trecece pasta with eringi mushroom and parmesan cream

or

ホタルイカのリゾット サフランと枝豆
Risotto served with firefly squid, saffron, and edamame

or

オープンバイクチキンレッグ シチリア風
トマト・玉ねぎ・オリーブ・ケッパー
Sicilian-styled oven-baked chicken leg, tomato, onion, olives, and capers

or

ヒラメのグリル パセリのグリーンソース・アスパラガス・アサリ
Grilled flounder with parsley green sauce, asparagus, and clams

or

タコのグリル バジルソース
ストラッチャテッラとグリーントマトのヴィネグレット (追加料金 2,200円)
Grilled octopus with basil sauce, Stracciatella,
and green tomato vinaigrette (¥2,200 supplement)

or

和牛のグリルグレープフルーツ・エシャロット・プロヴォローネチーズ
(追加料金 3,300円)
Grilled Wagyu beef with grapefruit, shallots, and provolone cheese
(¥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



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.


ランチコース

Lunch

ソナタ

Sonata

¥6,600

フレッシュモッツアレラ ナス・トマト・ホワイトバルサミコヴィネグレット
Fresh mozzarella, eggplant, tomato and white balsamic vinaigrette 

カリフラワーのスープ 海老・オレンジ・バジルキャビア
Cauliflower soup with shrimp, orange, and basil caviar

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

ヒラメのグリル パセリのグリーンソース・アスパラガス・アサリ
Grilled flounder with parsley green sauce, asparagus, and clams

or

オープンベイクチキンレッグ シチリア風
トマト・玉ねぎ・オリーブ・ケッパー
Sicilian-styled oven-baked chicken leg, tomato, onion, olives, and capers

or

タコのグリル バジルソース
ストラッチャテッラとグリーントマトのヴィネグレット
(追加料金 2,200円)

Grilled octopus with basil sauce, Stracciatella,
and green tomato vinaigrette (¥2,200 supplement)

or

和牛のグリル グレープフルーツ・エシャロット・プロヴォローネチーズ
(追加料金 3,300円)

Grilled Wagyu beef with grapefruit, shallots, and provolone cheese
(¥3,300 supplement)

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

チリ&チョコレートタルト 小笠原産トマトとアボカドのソルベ
Chili chocolate tart with Ogasawara tomato and avocado sorbet

or

シトラスのクレームダンジュ はちみつレモンアイスクリーム
Citrus crème d'Anjou with honey lemon ice cream

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.


アラカルト


A la carte

Il giardino ¥2,530
トレビーズ&根菜サラダ サルサベルデ 
Treviso leaves and roots cooked and 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 and parmesan cheese dressing,
garlic toast and serrano ham

Zuppa di stagione 3,300
カリフラワーのスープ 海老・オレンジ・バジルキャビア
Cauliflower soup with shrimp, orange, and basil caviar

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

Insalata di mozzarella 2,600
フレッシュモッツアレラ 
ナス・トマト・ホワイトバルサミコヴィネグレット
Fresh mozzarella, eggplant, tomato and white balsamic vinaigrette

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 and 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 and Rosemary crackers
Mozzarella, Robiola Di Capra, Asiago Mezzano, Pecorino pistacchio,
Gorgonzola dolce


モッツアレラ・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


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

<i>Spaghetтини Bolognese</i>	¥2,860
スパゲッティーニ 赤ワイン煮込み 和牛ボロネーゼ Spaghetтини with red wine braised wagyu "Bolognese" sauce	
<i>Ravioli</i>	2,850
ポルチーニ茸のラビオリ マルサラワインソースとモッツァレラ  Porcini mushroom ravioli, Marsala wine sauce with mozzarella	
<i>Trecece pasta</i>	3,200
トレッチェパスタ エリンギとパルメザンチーズクリーム  Trecece pasta with eringi mushroom and parmesan cream	
<i>Risotto</i>	3,900
ホタルイカのリゾット サフランと枝豆 Risotto served with firefly squid, saffron, and edamame	
<i>Frito Misto di frutti mare</i>	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	
<i>Pesce</i>	¥3,740
ヒラメのグリル パセリのグリーンソース・アスパラガス・アサリ Grilled flounder with parsley green sauce, asparagus, and clams	
<i>Polpo</i>	4,100
タコのグリル バジルソース ストラッチャテッラとグリーントマトのヴィネグレット Grilled octopus with basil sauce, Stracciatella, and green tomato vinaigrette	
<i>Il Pollo</i>	3,850
オープンベイクチキンレッグ シチリア風 トマト・玉ねぎ・オリーブ・ケッパー Sicilian styled oven-baked chicken leg, tomato, onion, olives and capers	
<i>Fileto de Wagyu</i>	11,000
和牛のグリル グレープフルーツ・エシャロット・プロヴォローネチーズ Grilled Wagyu beef with grapefruit, shallots, and provolone cheese	
チリ&チョコレートタルト	2,200
小笠原産トマトとアボカドのソルベ Chili chocolate tart with Ogasawara tomato and avocado sorbet	
シトラスのクレームダンジュ	2,200
はちみつレモンアイスクリーム Citrus crème d'Anjou with honey lemon ice cream	
桜といちごのカルテット	2,200
Sakura and strawberry quartetto	



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.



Melodia
ITALIAN GRILL