

# アレグロ Allegro

¥4,620

ホワイトアスパラガスのスープ まぐろとグアンチャーレ  
White asparagus soup with diced fresh tuna and guanciale

リガトーニ ピスタチオクリーム モルタデッラとストラッチャテッラチーズ  
Rigatoni with pistachio cream, mortadella and stracciatella

or

グリーンアスパラガスのリゾット リコッタチーズとルッコラ  
Risotto with green asparagus, ricotta cheese and rucola salad

or

真鯛のグリル レモン風味 フェンネルとサフラン

Grilled dorade al limone with fennel and saffron

or

豚ホホ肉のブレゼ ドライトマトとグリーンオリーブ  
フェルネット・ブランカの香り

Braised pork cheek with dried tomatoes, green olives and Fernet-Branca

or

カラビネーロ海老 アーティチョークとハム  
フレッシュバジルと白ワイン (追加料金 2,200円)

Carabinero prawns with artichokes, ham,  
fresh basil and vino Bianco (¥2,200 supplement)

or

和牛のグリル 初夏野菜とパプリカソース (追加料金 3,300円)  
Grilled wagyu beef with early summer vegetables and paprika 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)

マンゴープリン 小笠原産パッションフルーツスープ マンゴーソルベ  
Mango pudding and Ogasawara passionfruit soup with mango sorbet

or

チョコレートムースとラズベリー レモンバーベナティーアイスクリーム

Chocolate mousse and raspberry with lemon verbena tea ice cream

# ソナタ Sonata

¥6,600

フレッシュ Burrata チーズ メロンとハムのサラダ  
Fresh burrata cheese with melon and ham salad

ホワイトアスパラガスのスープ まぐろとグアンチャーレ  
White asparagus soup with diced fresh tuna and guanciale

真鯛のグリル レモン風味 フェンネルとサフラン  
Grilled dorade al limone with fennel and saffron

or

豚ホホ肉のブレゼ ドライトマトとグリーンオリーブ  
フェルネット・ブランカの香り

Braised pork cheek with dried tomatoes, green olives and Fernet-Branca

or

カラビネーロ海老 アーティチョークとハム  
フレッシュバジルと白ワイン (追加料金 2,200円)

Carabinero prawns with artichokes, ham,  
fresh basil and vino Bianco (¥2,200 supplement)

or

和牛のグリル 初夏野菜とパプリカソース (追加料金 3,300円)  
Grilled wagyu beef with early summer vegetables and paprika sauce  
(¥3,300 supplement)

マンゴープリン 小笠原産パッションフルーツスープ マンゴーソルベ  
Mango pudding and Ogasawara passionfruit soup with mango sorbet

or

チョコレートムースとラズベリー レモンバーベナティーアイスクリーム  
Chocolate mousse and raspberry with lemon verbena tea ice cream

コーヒー または 紅茶

Coffee or tea

# 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

リガトーニ ピスタチオクリーム モルタデッラとストラッチャテッラチーズ  
Rigatoni with pistachio cream, mortadella and stracciatella

or

グリーンアスパラガスのリゾット リコッタチーズとルッコラ  
Risotto with green asparagus, ricotta cheese and rucola salad

or

真鯛のグリル レモン風味 フェンネルとサフラン

Grilled dorade al limone with fennel and saffron

or

豚ホホ肉のブレゼ ドライトマトとグリーンオリーブ  
フェルネット・ブランカの香り

Braised pork cheek with dried tomatoes, green olives and Fernet-Branca

or

カラビネーロ海老 アーティチョークとハム  
フレッシュバジルと白ワイン (追加料金 2,200円)

Carabinero prawns with artichokes, ham,  
fresh basil and vino Bianco (¥2,200 supplement)

or

和牛のグリル 初夏野菜とパプリカソース (追加料金 3,300円)  
Grilled wagyu beef with early summer vegetables and paprika 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

# アラカルト / A LA CARTE

## アンティパステイ ANTIPASTI

トレビーゾタルディーボ & 根菜サラダ サルサベルデ Treviso tardivo leaves and roots cooked and raw, salsa verde 	¥2,530
ロメインレタスのシーザーサラダ ガーリックトースト & ハモンセラノハム Romaine lettuce, anchovy and parmesan cheese dressing, garlic toast & Serrano ham	2,640
フレッシュブラータチーズ メロンとハムのサラダ Fresh burrata cheese with melon and ham salad	3,500
カンパチのティラディート マンゴードレッシング&チリ Amberjack tiradito with mango dressing and chili	3,600
ホワイトアスパラガスのスープ まぐろとグアンチャーレ White asparagus soup with diced fresh tuna and guanciale	3,300
バジルのミネストローネ リコッタチーズ&ブリュスケッタ 	2,200



## サラミ&フォルマッジ SALUMI & FORMAGGI

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	¥2,970
イタリアチーズセレクション 	2,420
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	

## グリル FROM THE GRILL

真鯛のグリル レモン風味 フェネルとサフラン Grilled dorade al limone with fennel and saffron	¥3,600
バイクドチキンレッグ シチリア風 トマト・玉ねぎ・オリーブ・ケッパー Sicilian styled baked chicken leg, tomato, onion, olives and capers	3,850
豚ホホ肉のプレゼ ドライトマトとグリーンオリーブ フェルネット・ブランカの香り Braised pork cheek with dried tomatoes, green olives and Fernet - Branca	4,300
カラビネーロ海老 アーティチョークとハム フレッシュバジルと白ワイン Carabinero prawns with artichokes, ham, fresh basil and vino Bianco	5,300
和牛のグリル 初夏野菜とパプリカソース Grilled wagyu beef with early summer vegetables and paprika sauce	11,000

## プリミピアッティ PRIMI PIATTI

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	¥2,860
ポルチーニ茸のラビオリ 	2,850
マルサラワインソースとモッツアレラ Porcini mushroom ravioli, Marsala wine sauce with mozzarella	
リガトーニ ピスタチオクリーム モルタデッラとストラッチャテッラチーズ Rigatoni with pistachio cream, mortadella and stracciatella	3,400
グリーンアスパラガスのリゾット リコッタチーズとルッコラ 	3,600
Risotto with green asparagus, ricotta cheese and rucola salad	

## ドルチェ DOLCI

マンゴープリン 小笠原産パッション フルーツスープ マンゴースルベ Mango pudding and Ogasawara passionfruit soup with mango sorbet	¥2,200
チョコレートムースとラズベリー レモンバーベナティーアイスクリーム Chocolate mousse and raspberry with lemon verbena tea ice cream	2,200
桃のレアチーズケーキタルト アプリコットとキャンディ紅茶のアイスクリーム Peach rare cheese tart with apricot and candy tea ice cream	2,200

## ドリンク BEVERAGE

テルモン レゼルヴ ブリュット Telmont Réserve Brut	¥3,300
アサヒ ドライブレミアム 熟撰 Asahi Dry Premium Jukusen	1,870
フレッシュオレンジジュース Fresh Orange Juice	1,760
アクアパンナ Acqua Panna	500ml 1,100 750ml 1,540
サンペレグリーノ San Pellegrino	500ml 1,100 750ml 1,540

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

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.