

# ランチコース

Lunch

アレグロ

Allegro

¥4,290

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 smoked salmon, ricotta custard & pink pepper

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

フレッシュパスタ タリアテッレ 貝とタコのアンチョビクリームソース  
Fresh tagliatelle pasta with scallops, mussels, octopus and anchovy creamy sauce

or

和みりゾット&青いちごとラディッキオ  
ホワイトアスパラガスのグリル

Mie prefecture Nagomi risotto with green strawberry & radicchio,  
grilled white asparagus

or

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

豚肩ロースのグリルとシナモン風味京人参 バルサミコソース  
Grilled pork shoulder with cinnamon Kyoto carrot & balsamic 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)

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)

ティラミス メロディアスタイル  
キャラメルナッツアイスクリーム

Melodia Tiramisù with caramel nuts ice cream

or

アリバ産チョコレート:

テリーヌ・スモーキーフレーバーソルベ・スターアニスソース  
Arriba chocolate: terrine, smoky flavored sorbet & star anise 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.

## ランチコース

### Lunch

ヴィヴァーチェ

Vivace

¥6,380

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ブッフェから  
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

スカモルツァチーズのソテー  
さつまいものグラタン&ロマネスコブロッコリーソース



Sautéed scamorza cheese with sweet potato gratin & Romanesco broccoli sauce

or

フレッシュパスタ タリアテッレ  
貝とタコのアンチョビクリームソース  
Fresh tagliatelle pasta with scallops, mussels,  
octopus and anchovy creamy sauce

or

和みりゾット&青いちごとラディッキオ  
ホワイトアスパラガスのグリル  
Mie prefecture Nagomi risotto with green strawberry & radicchio,  
grilled white asparagus

or

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

豚肩ロースのグリルとシナモン風味京人参 パルサミコソース  
Grilled pork shoulder with cinnamon Kyoto carrot & balsamic 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)

ヴィヴァーチェデザートコレクションをブッフェから  
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

ヴィヴァーチェ

Vivace

¥7,480

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ブッフェから  
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

スカモルツァチーズのソテー  
さつまいものグラタン&ロマネスコブロッコリーソース



Sautéed scamorza cheese with sweet potato gratin & Romanesco broccoli sauce

or

フレッシュパスタ タリアテッレ  
貝とタコのアンチョビクリームソース  
Fresh tagliatelle pasta with scallops, mussels,  
octopus and anchovy creamy sauce

or

和みりゾット&青いちごとラディッキオ  
ホワイトアスパラガスのグリル  
Mie prefecture Nagomi risotto with green strawberry & radicchio,  
grilled white asparagus

or

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

豚肩ロースのグリルとシナモン風味京人参 バルサミコソース  
Grilled pork shoulder with cinnamon Kyoto carrot & balsamic 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)

—  
ヴィヴァーチェデザートコレクションをブッフェから  
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

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



フレッシュパスタ タリアテッレ  
貝とタコのアンチョビクリームソース

Fresh tagliatelle pasta with scallops, mussels, octopus and anchovy creamy 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

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

豚肩ロースのグリルとシナモン風味京人参 バルサミコソース  
Grilled pork shoulder with cinnamon Kyoto carrot & balsamic 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)



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

ティラミス メロディアスタイル  
キャラメルナッツアイスクリーム  
Melodia Tiramisù with caramel nuts ice cream

or

アリバ産チョコレート：  
テリーヌ・スモーキーフレーバーソルベ・スターアニスソース  
Arriba chocolate: terrine, smoky flavored sorbet & star anise sauce





コーヒー または 紅茶  
Coffee or tea

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   
Trevise 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 smoked 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   
さつまいものグラタン&ロマネスコブロッコリーソース  
Sautéed scamorza cheese with sweet potato gratin  
& Romanesco broccoli 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

<i>Gli Spaghetti</i> スパゲッティニ 赤ワイン煮込み 和牛ボロネーゼ Spaghettini with braised red wine "Bolognese" sauce	2,530
<i>Pasta fresca</i> 自家製ピッチパスタ 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	2,640
フレッシュパスタ タリアテッレ 貝とタコのアンチョビクリームソース Fresh tagliatelle pasta with scallops, mussels, octopus and anchovy creamy sauce	2,750
<i>Il risotto</i> 和みりゾット&青いちごとラディッキオ ホワイトアスパラガスのグリル Mie prefecture Nagomi risotto with green strawberry & radicchio, grilled white asparagus	3,080

## セコンドピアッティ

### Secondi piatti

#### グリルセレクション

#### From the Grill

<i>Il pesce</i> 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	¥3,850
<i>Il maiale</i> 豚肩ロースのグリルとシナモン風味京人参 バルサミコソース Grilled pork shoulder with cinnamon Kyoto carrot & balsamic sauce	3,520
<i>Il manzo</i> 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	7,700
<i>Il filletto di manzo</i> 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	11,000

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 メロディアスタイル ¥2,200  
キャラメルナッツアイスクリーム  
Melodia Tiramisù with caramel nuts ice cream

アリバ産チョコレート： 2,200  
テリーヌ・スモーキーフレーバーソルベ・スターアニスソース  
Arriba chocolate: terrine, smoky flavored sorbet & star anise sauce

いちごのカルテット 2,200  
Strawberry quartetto

## ストリングス・パフェ The Strings Parfait

※ 12/28(木)～2/29(木)の期間販売させていただきます。  
※ Available between the 28th of December - 29th of February



ストロベリーパール ¥4,180  
Strawberry Pearl

ストロベリアルビー ¥4,180  
Strawberry Ruby

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

いちごのショートケーキ  
Strawberry short cake

ピュア・チョコレート  
Pure chocolate

ダブルチーズケーキ  
Double cheesecake

グレープフルーツシブースト  
Grapefruit tart

みかんとアールグレイのムース  
Tangerine & Earl Gray 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