

ランチコース

Lunch

アレグロ

Allegro

¥4,620

ホワイトアスパラガスのブルーテ
オレンジ風味のリコッタチーズフランとセラーノハムのブリュスケッタ
White asparagus velouté with orange flavored ricotta flan & serrano ham bruschetta

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 “パッパルデッレ” 鴨もも肉のラグー パセリソース
Fresh “pappardelle” pasta with duck leg ragout & parsley sauce

or

三重県産 なごみリゾット岩海苔風味 帆立貝のグリル
ブイヤベースエマルジョン
Seaweed flavored Mie prefecture Nagomi risotto with grilled scallop, bouillabaisse emulsion

or

黒ソイのグリル ローストした根セロリ・ケッパー・グリーンオリーブ
Grilled black rock fish with roasted celeriac, caper & green olive condiment

or

豚ロース肉のグリル レンズ豆の煮込み メープル風味の玉ねぎレリッシュ
Grilled pork loin with braised lentil,
brussels sprout & maple flavored onion relish

or

和牛ホホ肉の赤ワイン煮込み ワイルドマッシュルームのエチューベ
(追加料金 2,200円)

Red wine braised wagyu beef cheek with sautéed wild mushroom
(¥2,200 supplement)

or

和牛フィレ肉のグリル ワイルドマッシュルームのエチューベ
ブランデーソース (追加料金 3,300円)
Grilled wagyu beef fillet with sautéed wild mushroom & Brandy 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
カルダモン風味カカオパルプシャーベット
Melodia Tiramisù with cardamon flavored cacao pulp sorbet

or

ストロベリーフォンダンショコラ バニラアイスクリーム
Ariba dark chocolate & strawberry baked tart with vanilla beans ice cream

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

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



バルサミコストロベリーコンポートとホワイトポレンタ ローズマリー風味

Sauteéd scamorza with balsamic strawberry comport
& rosemary flavored soft polenta

or

フレッシュパスタ “パッパルデッレ” 鴨もも肉のラグー パセリソース

Fresh “pappardelle” pasta with duck leg ragout & parsley sauce

or

三重県産 なごみリゾット岩海苔風味 帆立貝のグリル

ブイヤベースエマルジョン

Seaweed flavored Mie prefecture Nagomi risotto with grilled scallop,
bouillabaisse emulsion

or

黒ソイのグリル ローストした根セロリ・ケッパー・グリーンオリーブ

Grilled black rock fish with roasted celeriac, caper & green olive condiment

or

豚ロース肉のグリル レンズ豆の煮込み メープル風味の玉ねぎレリッシュ

Grilled pork loin with braised lentil,
brussels sprout & maple flavored onion relish

or

和牛ホホ肉の赤ワイン煮込み ワイルドマッシュルームのエチューベ

(追加料金 2,200円)

Red wine braised wagyu beef cheek with sautéed wild mushroom
(¥2,200 supplement)

or

和牛フィレ肉のグリル ワイルドマッシュルームのエチューベ

ブランデーソース (追加料金 3,300円)

Grilled wagyu beef fillet with sautéed wild mushroom & Brandy 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

ヒラメの昆布マリネのカルパッチョとアンブロシアキャビア
柚子胡椒 ダルスドレッシング

Kelp marinated flounder carpaccio with ambrosia caviar,
yuzu pepper and dulce dressing

フレッシュパスタ “パッパルデッレ” 鴨もも肉のラグー パセリソース
Fresh “pappardelle” pasta with duck leg ragout & parsley 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

黒ソイのグリル ローストした根セロリ・ケッパー・グリーンオリーブ
Grilled black rock fish with roasted celeriac, caper & green olive condiment

or

豚ロース肉のグリル レンズ豆の煮込み メープル風味の玉ねぎリッシュ
Grilled pork loin with braised lentil,
brussels sprout & maple flavored onion relish

or

和牛ホホ肉の赤ワイン煮込み ワイルドマッシュルームのエチューベ
(追加料金 2,200円)

Red wine braised wagyu beef cheek with sautéed wild mushroom
(¥2,200 supplement)

or

和牛フィレ肉のグリル ワイルドマッシュルームのエチューベ
ブランデーソース (追加料金 3,300円)

Grilled wagyu beef fillet with sautéed wild mushroom & Brandy 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
カルダモン風味カカオパルプシャーベット
Melodia Tiramisù with cardamon flavored cacao pulp sorbet

or

ストロベリーフォンダンショコラ パニラアイスクリーム
Ariba dark chocolate & strawberry baked tart with vanilla beans ice cream

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* ¥2,800
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* 2,640
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&セラノーハム
Romaine lettuce, anchovy & parmesan cheese dressing,
- Minestrone della casa* 2,090
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
ホワイトアスパラガスのブルーテ
オレンジ風味のリコッタチーズフランとセラノーハムのブリュスケッタ
White asparagus velouté with orange flavored ricotta flan & serrano ham bruschetta
- Il carpaccio* 3,300
ヒラメの昆布マリネのカルパッチョとアンブロシアキャビア
柚子胡椒 ダルスドレッシング
Kelp marinated flounder carpaccio with ambrosia caviar,
yuzu pepper and dulce dressing

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
バルサミコストロベリーコンポートとホワイトポレンタ ローズマリー風味
Sauteéd scamorza
with balsamic strawberry comport & rosemary flavored soft polenta
- 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
蟹のアグノロッティとシーアスパラガス ビスクソース
Crab agnolotti with sea asparagus & bisque emulsion

La pasta fresca 2,750
フレッシュパスタ "パッパルデッレ" 鴨もも肉のラゲ
パセリソース
Fresh "pappardelle" pasta with duck leg ragout & parsley sauce

Il risotto 3,080
三重県産 なごみリゾット岩海苔風味 帆立貝のグリル
ブイヤベースエマルジョン
Seaweed flavored Mie prefecture Nagomi risotto with grilled scallop,
bouillabaisse emulsion

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
黒ソイのグリル ローストした根セロリ・ケッパー・グリーンオリーブ
Grilled black rock fish with roasted celeriac, caper & green olive condiment

Il maiale 3,520
豚ロース肉のグリル レンズ豆の煮込み メープル風味の玉ねぎレリッシュ
Grilled pork loin with braised lentil,
brussels sprout & maple flavored onion relish

Il manzo 7,700
和牛ホホ肉の赤ワイン煮込み ワイルドマッシュルームのエチューベ
Red wine braised wagyu beef cheek with sautéed wild mushroom

Il filletto di manzo 11,000
和牛フィレ肉のグリル ワイルドマッシュルームのエチューベ
ブランデーソース
Grilled wagyu beef fillet with sautéed wild mushroom & Brandy sauce



... 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.

デザート

Dolci

- ティラミス メロディアスタイル ¥2,200
カルダモン風味カカオパルプシャーベット
Melodia Tiramisù with cardamon flavored cacao pulp sorbet
- ストロベリーフォンダンショコラ バニラアイスクリーム 2,200
Ariba dark chocolate & strawberry baked tart with vanilla beans ice cream
- 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(土)～2/28(金)の期間販売させていただきます。
※ Available between the 28th of December - 28th of February.



- いちごローズ ¥4,180
Strawberry Rose
- いちごシャンパン ¥4,180
Strawberry Champagne
- デュオ・パフェ ¥7,700
Duo Parfait

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¥1,650
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
- ミックスベリーチョコレートタルト
Mixed berry chocolate tart
- 抹茶と柚子のムース
Matcha & yuzu mousse

- ケーキセット ¥2,970
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