

ランチコース

Lunch

アレグロ

Allegro

¥4,290

トマトの冷製スープ フルーツトマトサラダ レモングラスのムース
Chilled tomato soup with fruit tomato salad & lemon grass mousse

—
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 リガトーニ
ラベンダー香るポークといんげんのラグー 松の実とレモンゼスト
Fresh pasta rigatoni with lavender flavored pork & green beans ragout,
pine nut & lemon zest

or

三重県産和みのサフランリゾット ロブスターテールとルッコラ
Mie prefecture Nagomi saffron risotto with lobster tail & arugula leaves

or

メバルのグリルと茄子のグラタン リコッタソース
Grilled Mebaru fillet with eggplant gratin & ricotta sauce

or

鶏もも肉のグリルとホワイトポレンタ
ジャスミンクリームソース
Grilled chicken leg with white polenta & Jasmin cream sauce

or

ラムチョップのグリル ズッキーニのマッシュと花の天ぷら
タイムグレイビー (追加料金 1,650円)
Grilled lamb chop with mashed zucchini & flower tempura,
thyme flavored gravy (¥1,650 supplement)

or

北海道産和牛フィレのグリル
アーティチョークとトマトのフリカッセ ブラックオリーブソース
(追加料金 3,300円)
Hokkaido wagyu beef fillet with artichoke & confit tomato fricassée,
black olive 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

ラズベリーセミフレッド
Raspberry semi freddo

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

平日 Weekday ¥6,380

土日祝 Weekends & holidays ¥7,480

旬食材をふんだんに使ったアンティパステイ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 バナナの花とグリルアボカド
Sautéed scamorza cheese with banana flowers & avocado, sprout salad

or

フレッシュパスタ リガトーニ
ラベンダー香るポークといんげんのラグー 松の実とレモンゼスト
Fresh pasta rigatoni with lavender flavored pork & green beans ragout,
pine nut & lemon zest

or

三重県産和みのサフランリゾット ロブスターテールとルッコラ
Mie prefecture Nagomi saffron risotto with lobster tail & arugula leaves

or

メバルのグリルと茄子のグラタン リコッタソース
Grilled Mebaru fillet with eggplant gratin & ricotta sauce

or

鶏もも肉のグリルとホワイトポレンタ
ジャスミンクリームソース
Grilled chicken leg with white polenta & Jasmin cream sauce

or

ラムチョップのグリル ズッキーニのマッシュと花の天ぷら
タイムグレイビー (追加料金 1,650円)
Grilled lamb chop with mashed zucchini & flower tempura,
thyme flavored gravy (¥1,650 supplement)

or

北海道産和牛フィレのグリル
アーティチョークとトマトのフリカッセ ブラックオリーブソース
(追加料金 3,300円)
Hokkaido wagyu beef fillet with artichoke & confit tomato fricassée,
black olive 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

すずきのカルパッチョ 枝豆とアンブロシアキャビア
アロマティックハーブサラダ

Sea bass carpaccio with Edamame beans & ambrosia caviar

フレッシュパスタ リガトーニ

ラベンダー香るポークといんげんのラグー 松の実とレモンゼスト
Fresh pasta rigatoni with lavender flavored pork & green beans ragout,
pine nut & lemon zest

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

メバルのグリルと茄子のグラタン リコッタソース

Grilled Mebaru fillet with eggplant gratin & ricotta sauce

or

鶏もも肉のグリルとホワイトポレンタ

ジャスミンクリームソース

Grilled chicken leg with white polenta & Jasmin cream sauce

or

ラムチョップのグリル ズッキーニのマッシュと花の天ぷら
タイムグレイビー (追加料金 1,650円)

Grilled lamb chop with mashed zucchini & flower tempura,
thyme flavored gravy (¥1,650 supplement)

or

北海道産和牛フィレのグリル

アーティチョークとトマトのフリカッセ ブラックオリーブソース
(追加料金 3,300円)

Hokkaido wagyu beef fillet with artichoke & confit tomato fricassée,
black olive 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

ラズベリーセミフレッド

Raspberry semi freddo

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
Treviso leaves & roots cooked & raw, salsa verde
- L'insalata Caesar* 2,400
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* 1,800
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
トマトの冷製スープ
フルーツトマトサラダ レモングラスのムース
Chilled tomato soup with fruit tomato salad & lemon grass mousse
- Il carpaccio* 3,300
すずきのカルパッチョ
枝豆とアンブロシアキャビア アロマティックハーブサラダ
Sea bass carpaccio with Edamame beans & aromatic herbs, 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 バナナの花とグリルアボカド
Sautéed scamorza cheese with banana flowers & avocado, sprout salad
- 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.

プリミピアッティ

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
自家製トルテッリとスモークブラータ パプリカのソース
Smoked burrata cheese filled tortelli with paprika sauce
- La pasta fresca* 2,750
フレッシュパスタ リガトーニ
ラベンダー香るポークといんげんのラグー 松の実とレモンゼスト
Fresh pasta rigatoni with lavender flavored pork & green beans ragout,
pine nut & lemon zest
- Il risotto* 3,080
三重県産和みのサフランリゾット ロブスターテールとルッコラ
Mie prefecture Nagomi saffron risotto with lobster tail & arugula leaves

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
メバルのグリルと茄子のグラタン リコッタソース
Grilled Mebaru fillet with eggplant gratin & ricotta sauce
- Il pollo* 3,520
鶏もも肉のグリルとホワイトポレンタ
ジャスミンクリームソース
Grilled chicken leg with white polenta & Jasmin cream sauce
- L'agnello* 7,700
ラムチョップのグリル
ズッキーニのマッシュと花の天ぷら タイムグレイビー
Grilled lamb chop with mashed zucchini & flower tempura,
thyme flavored gravy
- Il filetto di manzo* 11,000
北海道産和牛フィレのグリル
アーティチョークとトマトのフリカッセ ブラックオリーブソース
Hokkaido wagyu beef fillet with artichoke & confit tomato fricassée,
black olive 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.

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

ラズベリーセミフレッド 2,200
Raspberry semi freddo

チェリーのカルテット 2,200
Cherry quartetto

ストリングス・パフェ氷 The Strings Parfait + Kakigori

※ 7/1(月)～9/30(月)の期間販売させていただきます。

※ Available between the 1st of July - 30th of September.



リッチティラミス ¥4,400
Rich Tiramisù

ごろっとスイカ ¥4,400
Chunky Watermelon

まるごと白桃 ¥4,840
Whole White Peach

とってもマンゴー ¥4,840
Very Mango

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

宮崎マンゴーのショートケーキ
Mango short cake

ピュア・チョコレート
Pure chocolate

ダブルチーズケーキ
Double cheesecake

季節のフルーツタルト
Seasonal fruit tart

抹茶といちごのムース
Matcha & strawberry mousse

ケーキセット ¥2,200
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