

ランチコース

Lunch

アレグロ

Allegro

¥4,290

クレソンのブルーテとクラブケーキ

Watercress velouté with crab cake

—

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ングイネ 桜えびと春キャベツのアーリオオーリオ

Fresh pasta linguine aglio-olio with sakura shrimp & spring cabbage

or

和みリゾット そら豆とリコッタ ローストパンチェッタ

Mie prefecture Nagomi risotto with ricotta & fava bean, roasted pancetta

or

鯖のグリル たけのこと新玉ねぎのフリカッセ

グリーントマトとケッパーのソース

Grilled sawara fish with bamboo shoot & new onion fricassée,
green tomato & caper sauce

or

豚肩ロースのグリル ポテトニョッキと菜の花

ローズマリーグレービーソース

Grilled pork shoulder with sautéed potato gnocchi & rapeseed blossom,
rosemary flavored gravy

or

ラムラックの香草焼き セモリナ粉のドライフルーツケーキ

(追加料金 1,650円)

Herb crusted grilled lamb rack with semolina & dried fruit cake

(¥1,650 supplement)

or

特選和牛フィレのグリル 山菜ソテー ペポーズサルサソース

(追加料金 3,300円)

Grilled selected wagyu beef fillet
with sautéed mountain vegetables & peposo salsa 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)

ストロベリーティラミス ミックスベリーミントソルベ

Strawberry Tiramisù with mixed berry mint sorbet

or

さくらのムース

Sakura mousse

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とアスパラガス
ブラックオリーブソースとオレガノ



Sautéed scamorza cheese with green asparagus,
black olive sauce & oregano leaves

or

フレッシュパスタリングイネ 桜えびと春キャベツのアーリオオーリオ
Fresh pasta linguine aglio-olio with sakura shrimp & spring cabbage

or

和みリゾット そら豆とリコッタ ローストパンチェッタ
Mie prefecture Nagomi risotto with ricotta & fava bean, roasted pancetta

or

鱈のグリル たけのこと新玉ねぎのフリカッセ
グリーントマトとケッパーのソース

Grilled sawara fish with bamboo shoot & new onion fricassée,
green tomato & caper sauce

or

豚肩ロースのグリル ポテトニョッキと菜の花
ローズマリーグレービーソース

Grilled pork shoulder with sautéed potato gnocchi & rapeseed blossom,
rosemary flavored gravy

or

ラムラックの香草焼き セモリナ粉のドライフルーツケーキ
(追加料金 1,650円)

Herb crusted grilled lamb rack with semolina & dried fruit cake
(¥1,650 supplement)

or

特選和牛フィレのグリル 山菜ソテー ペポーズサルサソース
(追加料金 3,300円)

Grilled selected wagyu beef fillet
with sautéed mountain vegetables & peposo salsa 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

—
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とアスパラガス
ブラックオリーブソースとオレガノ



Sautéed scamorza cheese with green asparagus,
black olive sauce & oregano leaves

or

フレッシュパスタリングイネ 桜えびと春キャベツのアーリオオーリオ
Fresh pasta linguine aglio-olio with sakura shrimp & spring cabbage

or

和みりゾット そら豆とリコッタ ローストパンチェッタ
Mie prefecture Nagomi risotto with ricotta & fava bean, roasted pancetta

or

鯖のグリル たけのこと新玉ねぎのフリカッセ
グリーントマトとケッパーのソース
Grilled sawara fish with bamboo shoot & new onion fricassée,
green tomato & caper sauce

or

豚肩ロースのグリル ポテトニョッキと菜の花
ローズマリーグレービーソース
Grilled pork shoulder with sautéed potato gnocchi & rapeseed blossom,
rosemary flavored gravy

or

ラムラックの香草焼き セモリナ粉のドライフルーツケーキ
(追加料金 1,650円)
Herb crusted grilled lamb rack with semolina & dried fruit cake
(¥1,650 supplement)

or

特選和牛フィレのグリル 山菜ソテー ペポーズサルサソース
(追加料金 3,300円)
Grilled selected wagyu beef fillet
with sautéed mountain vegetables & peposo salsa 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

マグロのタルタル グリーンピースのパンナコッタ
アロマティックハーブサラダ

Tuna tartar with green pea panna cotta & aromatic herb sprout salad

フレッシュパスタリングイネ 桜えびと春キャベツのアーリオオーリオ
Fresh pasta linguine aglio-olio with sakura shrimp & spring cabbage

好きなメインディッシュをお選びください。

Please select one main dish

鱈のグリル たけのこと新玉ねぎのフリカッセ
グリーントマトとケッパーのソース

Grilled sawara fish with bamboo shoot & new onion fricassée,
green tomato & caper sauce

or

豚肩ロースのグリル ポテトニョッキと菜の花
ローズマリーグレービーソース

Grilled pork shoulder with sautéed potato gnocchi & rapeseed blossom,
rosemary flavored gravy

or

ラムラックの香草焼き セモリナ粉のドライフルーツケーキ
(追加料金 1,650円)

Herb crusted grilled lamb rack with semolina & dried fruit cake
(¥1,650 supplement)

or

特選和牛フィレのグリル 山菜ソテー ペポーズサルサソース
(追加料金 3,300円)

Grilled selected wagyu beef fillet
with sautéed mountain vegetables & peposo salsa sauce
(¥3,300 supplement)

好きなデザートをお選びください。

Please select one dessert

ストロベリーティラミス ミックスベリーミントソルベ
Strawberry Tiramisù with mixed berry mint sorbet

or

さくらのムース

Sakura mousse

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
クレソンのブルーテとクラブケーキ
Watercress velouté with crab cake
- Il carpaccio* 3,300
マグロのタルタル グリーンピースのパンナコッタ
アロマティックハーブスプラウトサラダ
Tuna tartar with green pea panna cotta & aromatic herb sprout salad

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とアスパラガス
ブラックオリーブソースとオレガノ 
Sautéed scamorza cheese with green asparagus,
black olive sauce & oregano leaves
- I formaggi (4 pc)* 2,200
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)* 2,200
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

<i>Gli Spaghetti</i>	2,530
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	
<i>Pasta fresca</i>	2,640
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	
フレッシュパスタリングイネ	2,750
桜えびと春キャベツのアーリオオーリオ Fresh pasta linguine aglio-olio with sakura shrimp & spring cabbage	
<i>Il risotto</i>	3,080
和みリゾット そら豆トリコッタ ローストパンチェッタ Mie prefecture Nagomi risotto with ricotta & fava bean, roasted pancetta	

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>	¥3,850
鱈のグリル たけのこと新玉ねぎのフリカッセ グリーントマトとケッパーのソース Grilled sawara fish with bamboo shoot & new onion fricassée, green tomato & caper sauce	
<i>Il maiale</i>	3,520
豚肩ロースのグリル ポテトニョッキと菜の花 ローズマリーグレービーソース Grilled pork shoulder with sautéed potato gnocchi & rapeseed blossom, rosemary flavored gravy	
<i>L'agnello</i>	7,700
ラムラックの香草焼き セモリナ粉のドライフルーツケーキ Herb crusted grilled lamb rack with semolina & dried fruit cake	
<i>Il filletto di manzo</i>	11,000
特選和牛フィレのグリル 山菜ソテー ペポーゾサルサソース Grilled selected wagyu beef fillet with sautéed mountain vegetables & peposo salsa 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

ストロベリーティラミス ミックスベリーミントソルベ Strawberry Tiramisù with mixed berry mint sorbet	¥2,200
さくらのムース Sakura mousse	2,200
甘夏のカルテット Amanatsu citrus quartetto	2,200

ストリングス・パフェ The Strings Parfait

※ 3/1(金)～4/30(火)の期間販売させていただきます。
※ Available between the 1st of March - 30th of April.



抹茶いちご
Matcha Strawberry ¥4,180

桜いちご
Sakura Strawberry ¥4,180

デュオ・パフェ
Duo Parfait ¥7,700

選べるパフェ2種とドリンクのセット
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 Cake selection	各¥990
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	
ライムといちごのタルト Lime flavored strawberry 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