

## ランチコース

Lunch

アレグロ

Allegro

¥4,620

蕪のヴルーテ ほうれん草のカスタード ツイストパイ  
Turnip veloute with spinach & ricotta custard, black olive twist

---

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

桜海老と春キャベツのフレッシュパスタ タリオリーニ アーリオオーリオ  
Fresh tagliolini pasta with sakura shrimp and spring cabbage aglio-olio

or

三重県産なごみリゾット ホタルイカとそら豆 ラディッキオのプレゼ  
Mie prefecture Nagomi risotto with firefly squid, broad bean & braised radicchio

or

メバルのグリル アスパラガスのコンポジションとポレンタケーキ  
桜ブルーブラン

Grilled black rockfish with fried polenta,  
asparagus composition and sakura beurre blanc

or

豚肩肉のグリル アーティチョークピューレと菜の花のソテー  
ローズマリーグレイビーソース

Grilled pork shoulder with artichoke puree,  
sautéed canola flower & rosemary gravy sauce

or

仔牛のサルティンボッカ クラシックスタイル  
トリュフマッシュポテトと山菜のソテー マデラソース(追加料金 2,200円)

Classic veal saltimbocca with truffle mashed potato  
& sautéed mountain vegetables, Madeira sauce(¥2,200 supplement)

or

和牛フィレ肉のグリル トリュフマッシュポテトと山菜のソテー  
赤ワインソース (追加料金 3,300円)

Grilled wagyu beef fillet with truffle mashed potato,  
sautéed mountain vegetables & 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 桜とカカオパルプのソルベ

Melodia Tiramisù with sakura & cacao pulp sorbet

or

いちごのパイ いちごアイスクリーム

Strawberry pie with strawberry 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

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 & 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

スカモルツァのソテー



フェネルのコールスローとデコポンのコンポート バルサミコソース  
Sautéed scamorza with fennel coleslaw, dekopon compote & balsamic sauce

or

桜海老と春キャベツのフレッシュパスタ タリオリーニ アーリオオーリオ  
Fresh tagliolini pasta with sakura shrimp and spring cabbage aglio-olio

or

三重県産なごみリゾット ホタルイカとそら豆 ラディッキオのプレゼ  
Mie prefecture Nagomi risotto with firefly squid, broad bean & braised radicchio

or

メバルのグリル アスパラガスのコンポジションとポレンタケーキ  
桜ブルーブラン

Grilled black rockfish with fried polenta,  
asparagus composition and sakura beurre blanc

or

豚肩肉のグリル アーティチョークピューレと菜の花のソテー  
ローズマリーグレイビーソース

Grilled pork shoulder with artichoke puree,  
sautéed canola flower & rosemary gravy sauce

or

仔牛のサルティンボッカ クラシックスタイル  
トリュフマッシュポテトと山菜のソテー マデラソース (追加料金 2,200円)

Classic veal saltimbocca with truffle mashed potato  
& sautéed mountain vegetables, Madeira sauce (¥2,200 supplement)

or

和牛フィレ肉のグリル トリュフマッシュポテトと山菜のソテー  
赤ワインソース (追加料金 3,300円)

Grilled wagyu beef fillet with truffle mashed potato,  
sautéed mountain vegetables & red wine 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



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

桜鯛のカルパッチョとキャビア

アロマティックハーブサラダ

Cherry sea bream carpaccio with caviar, aromatic herb salad, & oriental dressing

---

桜海老と春キャベツのフレッシュパスタ タリオリーニ アーリオオーリオ

Fresh tagliolini pasta with sakura shrimp and spring cabbage aglio-olio

---

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 アスパラガスのコンポジションとポレンタケーキ

桜ブルーブラン

Grilled black rockfish with fried polenta,  
asparagus composition and sakura beurre blanc

or

豚肩肉のグリル アーティチョークピューレと菜の花のソテー

ローズマリーグレイビーソース

Grilled pork shoulder with artichoke puree,  
sautéed canola flower & rosemary gravy sauce

or

仔牛のサルティンボッカ クラシックスタイル

トリュフマッシュポテトと山菜のソテー マデラソース(追加料金 2,200円)

Classic veal saltimbocca with truffle mashed potato  
& sautéed mountain vegetables, Madeira sauce (¥2,200 supplement)

or

和牛フィレ肉のグリル トリュフマッシュポテトと山菜のソテー

赤ワインソース (追加料金 3,300円)

Grilled wagyu beef fillet with truffle mashed potato,  
sautéed mountain vegetables & 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 桜とカカオパルプのソルベ

Melodia Tiramisù with sakura & cacao pulp sorbet

or

いちごのパイ いちごアイスクリーム

Strawberry pie with strawberry 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&セラーノハム  
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  
蕪のヴルーテ ほうれん草のカスタード ツイストパイ  
Turnip veloute with spinach & ricotta custard, black olive twist
- Il carpaccio* 3,300  
桜鯛のカルパッチョとキャビア  
アロマティックハーブサラダ  
Cherry sea bream carpaccio with caviar, aromatic herb salad & oriental dressing

## サルーミ & チーズ

### Salumi & formaggi

- Il formaggio cucinato* 3,300  
スカモルツァのソテー  
フェネルのコールスローとデコポンのコンポート バルサミコソース  
Sautéed scamorza with fennel coleslaw, dekopon compote & balsamic sauce
- 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 red wine braised wagyu "Bolognese" sauce
- La pasta ripiena* 2,750  
豚ハム詰めのカソンチェッリパスタ スモークベーコンソース  
Pork ham stuffed Cason celli pasta with smoked bacon sauce
- La pasta fresca* 2,750  
桜海老と春キャベツのフレッシュパスタ タリオリーニ  
アーリオオーリオ  
Fresh tagliolini pasta with sakura shrimp and spring cabbage aglio-olio
- Il risotto* 3,080  
三重県産なごみリゾット ホタルイカとそら豆 ラディッキオのブレゼ  
Mie prefecture Nagomi risotto with firefly squid, broad bean & braised radicchio

## 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 アスパラガスのコンポジションとポレンタケーキ  
桜ブルブラン  
Grilled black rockfish with fried polenta,  
asparagus composition and sakura beurre blanc
- Il maiale* 3,520  
豚肩肉のグリル アーティチョークピューレと菜の花のソテー  
ローズマリーグレイビーソース  
Grilled pork shoulder with artichoke puree,  
sautéed canola flower & rosemary gravy sauce
- Il vitello* 7,700  
仔牛のサルティンボッカ クラシックスタイル  
トリュフマッシュポテトと山菜のソテー マデラソース  
Classic veal saltimbocca with truffle mashed potato  
& sautéed mountain vegetables, Madeira sauce
- Il filletto di manzo* 11,000  
和牛フィレ肉のグリル トリュフマッシュポテトと山菜のソテー  
赤ワインソース  
Grilled wagyu beef fillet with truffle mashed potato,  
sautéed mountain vegetables & red wine 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 桜とカカオパルプのソルベ ¥2,200  
Melodia Tiramisù with sakura & cacao pulp sorbet
- いちごのパイ いちごアイスクリーム 2,200  
Strawberry pie with strawberry ice cream
- シトラスのカルテット 2,200  
Citrus quartetto

## ストリングス・パフェ The Strings Parfait

※ 3/1(土)～4/28(月)の期間販売させていただきます。  
※ Available between the 1st of March - 28th of April.



- ストロベリーチーズ ¥4,180  
Strawberry Cheese
- さくらいちご ¥4,180  
Sakura Strawberry
- 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