

## 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

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

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.

## プリミピアッティ

### Primi piatti

<i>Gli Spaghetti</i>	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	
<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 ¥2,200  
Strawberry Tiramisù with mixed berry mint sorbet

さくらのムース 2,200  
Sakura mousse

甘夏のカルテット 2,200  
Amanatsu citrus quartetto

## ストリングス・パフェ The Strings Parfait

※ 5/1(水)～6/30(日)の期間販売させていただきます。

※ Available between the 1st of May - 30th of June.



ポッピングリッチメロン ¥4,180  
Popping Rich Melon

シトラスハニーティー ¥4,180  
Citrus Honey Tea

デュオ・パフェ ¥7,700  
Duo Parfait

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 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