

ランチコース

Lunch

アレグロ

Allegro

¥4,620

トマトサラダ リコッタチーズ・サーディン・ケッパー・オリーブ
Tomato salad, ricotta cheese, canned sardines, capers and olives

—
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

烏賊と夏葉ファルスのグリル シチリア産グリーンオリーブヴィネグレット
Grilled calamari and summer fresh leaf, chickpea, Squid ink sauce, sweet onion,
Sicilian green olives vinaigrette

or

サフランリゾット オッソブーコの煮込みとアーティチョーク グレモラータ
Saffron risotto, confit and crispy artichokes, braised ossobuco and gremolata

or

カンパチのグリル 茄子とリコッタチーズ 日向夏とピスタチオ
Grilled Amberjack, smoked eggplant, olive oil caviar, fresh ricotta cheese,
pistachio and Hyuganatsu

or

平飼い鶏のローストとボタン海老のキャセロール
Free range roasted chicken and prawn casserole, pearl potato, edamame

or

カネローニ・デイ・カルネ トリュフ風味ベシヤメルソース
モリーユ茸のソテー

Roasted meat cannelloni with truffle bechamel, sautéed morels, white asparagus

or

和牛フィレ肉のグリル 淡路産玉葱のガーリックソテー
バジル風味バルサミコソース (追加料金 3,300円)
Grilled wagyu beef fillet with Awaji onion sautéed
with garlic and basil flavored balsamic 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)

抹茶のティラミス チョコレートアイスクリーム
Matcha Tiramisù with chocolate ice cream

or

マンゴーブリオッシュ
Mango brioche

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

鳥賊と夏葉ファルスのグリル シチリア産グリーンオリーブヴィネグレット
Grilled calamari and summer fresh leaf, chickpea, Squid ink sauce, sweet onion,
Sicilian green olives vinaigrette

or

ポテトニョッキ ストラッチャテッラチーズとジェノベーゼ
ローストした赤パプリカソース



Potato Gnocchi, roasted sweet bell pepper, Burrata Stracciatella,
Madagascar vanilla oil and Basil pesto

or

サフランリゾット オッソブーコとアーティチョーク グレモラータ
Saffron risotto, confit and crispy artichokes, braised ossobuco and gremolata

or

カンパチのグリル 茄子とリコッタチーズ 日向夏とピスタチオ
Grilled Amberjack, smoked eggplant, olive oil caviar, fresh ricotta cheese,
pistachio and Hyuganatsu

or

平飼い鶏のローストとボタン海老のキャセロール
Free range roasted chicken and prawn casserole, pearl potato, edamame

or

カネローニ・ディ・カルネ トリュフ風味ベシヤメルソース
モリーユ茸のソテー

Roasted meat cannelloni with truffle bechamel, sautéed morels, white asparagus

or

和牛フィレ肉のグリル 淡路産玉葱のガーリックソテー
バジル風味バルサミコソース (追加料金 3,300円)
Grilled wagyu beef fillet with Awaji onion sautéed
with garlic and basil flavored balsamic 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

マグロのタルタル アボカド・ミョウガ・オリーブオイルキャビア
Tuna tartar, avocado, Myoga ginger, olive oil caviar, carasau bread

ポテトニョッキ ストラッチャテッラチーズとジェノベーゼ
ローストした赤パプリカソース 
Potato Ggnocchi, roasted sweet bell pepper, Burrata Stracciatella,
Madagascar vanilla oil and Basil pesto

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

カンパチのグリル 茄子とリコッタチーズ 日向夏とピスタチオ
Grilled Amberjack, smoked eggplant, olive oil caviar, fresh ricotta cheese,
pistachio and Hyuganatsu

or

平飼い鶏のローストとボタン海老のキャセロール
Free range roasted chicken and prawn casserole, pearl potato, edamame

or

カネローニ・デイ・カルネ トリュフ風味ベシヤメルソース
モリーユ茸のソテー
Roasted meat cannelloni with truffle bechamel, sautéed morels, white asparagus

or

和牛フィレ肉のグリル 淡路産玉葱のガーリックソテー
バジル風味バルサミコソース (追加料金 3,300円)
Grilled wagyu beef fillet with Awaji onion sautéed
with garlic and basil flavored balsamic sauce (¥3,300 supplement)

お好きなデザートをお選びください。
Please select one dessert

抹茶のティラミスチョコレートアイスクリーム
Matcha Tiramisù with chocolate ice cream

or

マンゴーブリオッシュ
Mango brioche

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

トレビーズ&根菜サラダ サルサベルデ

Treviso leaves & roots cooked & raw, salsa verde

¥2,530



L'insalata Caesar

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&セラノハム

Romaine lettuce, anchovy & parmesan cheese dressing,
garlic toast & serrano ham

2,640

Insalata Romana

トマトサラダ

リコッタチーズ・サーディン・ケッパー・オリーブ

Tomato salad, ricotta cheese, canned sardines, capers and olives

2,860

Minestrone della casa

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

2,200



Tartare di tonno

マグロのタルタル アボカド・ミョウガ・オリーブオイルキャビア

Tuna tartar, avocado, Myoga ginger, olive oil caviar, carasau bread

2,640

Vitelo tonnato

仔牛のトンナート ズッキーニのカルパッチョ

Veal tonnato and zucchini carpaccio

2,640

サルミ & チーズ

Salumi & formaggi

Burrata fresca

イタリア産ブラータチーズ ドライトマト・オリーブ・バジルペスト

Fresh Burrata, pistachio pesto, tomato, olives and balsamic vinegar

3,740



Tagliere di salumi

イタリアコールドハムセレクション ケッパー&グリッシーニ

Selected Italian cold cuts Salami, Prosciutto, bresaola, Coppa served with pickles & grissini

2,970

I formaggi de la Italia

イタリアチーズセレクション

レーズンチャツネ&ローズマリークラッカー

Italian cheese board served with raisin chutney & Rosemary crackers

2,420



モッツァレッラ・ヴァッカ 乳種類：牛、産地：フリウーリ州
ロビオラ・ディ・カブラ 乳種類：山羊、産地：ロンバルディア州
ペコリーノ・ピスタチオ 乳種類：羊、産地：シチリア州
アジアーゴ・メッザーノ 乳種類：牛、産地：ヴェネト州
ゴルゴンゾーラ ドルチェ 乳種類：牛、産地：ロンバルディア州

Mozzarella Vacca Milk type: Cow / Origin: Friuli Venezia Giulia
Robiola di Capra Milk type: goat / Origin: Lombardia
Pecorino Pistaccio Milk type: Sheep / Origin: Sicilia
Asiago Mezzano Milk type: Cow / Origin: Veneto
Gorgonzola Dolce Milk type: Cow / Origin: Lombardia

ソムリエお勧めワインペアリング

Sommelier recommended wine pairing

トラミン ピノ・グリージョ 2023

Tramin Pinot Grigio 2023

トラミン

Tramin

Italy

Alto Adige

Pinot Grigio

Glass Bottle

¥2,200 ¥11,000



...

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

- Spaghettoni Bolognese same before* ¥2,530
スパゲッティニ 赤ワイン煮込み 和牛ボロネーゼ
Spaghettoni with red wine braised wagyu "Bolognese" sauce
- Tortellini* 2,640
ほうれん草とリコッタチーズのトルテリーニ 
ディルとミントのエマルジョン 胡桃のロースト
Tortellini, spinach and ricotta cheese,
fresh dill and mint emulsion and crispy walnuts
- Frito Misto di frutti mare* 3,190
魚介と初夏野菜のフリット 柚子マヨネーズ
Sea fried calamari, fresh prawns, mussels, Amberjack fish, and from the garden zucchini,
carrot, baby corn and eggplant served with Yuzu pepper Mayonnaise
- Gnocchi casereccio* 2,750
ポテトニョッキ ストラッチャテッラチーズとジェノベーゼ 
ローストした赤パプリカソース
Potato Gnocchi, roasted sweet bell pepper, Burrata Stracciatella,
Madagascar vanilla oil and Basil pesto
- Risotto Milanese* 2,750
サフランリゾット オーソボッコの煮込みとアーティチョーク
グレモラータ
Saffron risotto, confit and crispy artichokes, braised ossobuco and gremolata

セコンドピアッティ

Secondi piatti

グリルセレクション

From the Grill

- Calamari freschi* ¥3,300
烏賊と夏葉ファルスのグリル
シチリア産グリーンオリーブヴィネグレット
Grilled calamari and summer fresh leaf, chickpea, Squid Ink sauce, sweet onion,
Sicilian green olives vinaigrette
- Pesce alla griglia* 3,630
カンパチのグリル 茄子とリコッタチーズ 日向夏とピスタチオ
Grilled Amberjack, smoked eggplant, olive oil caviar, fresh ricotta cheese,
pistachio and Hyuganatsu
- Del mare e della montagna* 3,520
平飼い鶏のローストとボタン海老のキャセロール
Free range roasted chicken and prawn casserole, pearl potato, edamame
- Cannelloni Tradizionale* 4,400
カネローニ・ディ・カルネ トリュフ風味ベシャメルソース
モリーユ茸のソテー
Roasted meat cannelloni with truffle bechamel, sautéed morels, white asparagus
- Fileto de Wagyu* 11,000
和牛フィレ肉のグリル 淡路産玉葱のガーリックソテー
バジル風味バルサミソース
Grilled wagyu beef fillet with Awaji onion sautéed
with garlic and basil flavored balsamic 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

抹茶のティラミス チョコレートアイスクリーム Matcha Tiramisù with chocolate ice cream	¥2,200
マンゴーブリオッシュ Mango brioche	2,200
信州産りんごのカルテット Shinshu apple textures	2,200

ストリングス・パフェ The Strings Parfait

※ 4/29(火)～6/30(月)の期間販売させていただきます。

※ Available between the 29th of April - 30th of June.



抹茶パフェ Matcha Parfait	¥4,180
マンゴーパフェ Mango Parfait	¥4,180
デュオ・パフェ Duo Parfait	¥7,700

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¥1,650
メロンのショートケーキ Melon short cake	
ピュア・チョコレート Pure chocolate	
ダブルチーズケーキ Double cheesecake	
ブルーベリーとカシスのタルト Blueberry & cassis tart	
グレープフルーツシブースト Grapefruit chiboust	

ケーキセット Cake set	¥2,970
--------------------	--------

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