

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

¥6,380

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buffet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 
Scamorza cheese with sauteed 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buffet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 バナナの花とグリルアボカド 
Scamorza cheese with sauteed 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* ¥2,750
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* 2,200
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
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 
Scamorza cheese with sauteed banana flowers & avocado,
sprout salad
- Tagliere di salumi* 4,400
生ハムとサラミ5種のセレクション ピクルス&ブリュスケッタ
5 kinds of cold cuts served with pickles & bruschetta
- Misti* 4,950
生ハムとサラミ & チーズセレクション ピクルス&ブリュスケッタ
Cold cut & cheese selection with pickles & bruschetta
- I formaggi (5 pc)* 4,950
日本&イタリアのチーズセレクション (5種)
Japanese & Italian cheeses (5 kinds)




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 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
Smoked burrata cheese filled tortelli with paprika sauce

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



...

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 ¥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 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