

## 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

平日 Weekday ¥6,380

土日祝 Weekends & holidays ¥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  
Sautéed scamorza cheese with 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* ¥2,800  
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* 2,400  
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* 1,800  
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   
Sautéed scamorza cheese with banana flowers & avocado, sprout salad
- 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.

## プリミピアッティ

### 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  
Fresh pasta rigatoni with lavender flavored pork & green beans ragout,  
pine nut & lemon zest
- 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

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