

ランチコース

Lunch

アレグロ

Allegro

¥4,290

燕のブルーテとスモークサーモン
リコッタのカスタードとピンクペッパー
Turnip velouté with smoke salmon, ricotta custard & pink pepper

—
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 レズンのチャツネ 京人参と柚子ソース
Sautéed scamorza cheese with raisin chutney, Kyoto carrot & yuzu sauce

or

生パスタ カサレツェ アルフレッドソース
茸とアーモンドのフリカッセ
Fresh pasta Casarecce & "alfredo" sauce with mushroom & almond fricassée

or

真ふぐとベーコンのグリル レンズ豆とちぢみほうれん草ソース
Grilled blowfish & bacon with braised lentils & chijimi spinach sauce

or

豚ロースのグリル 娃々菜とりんごのソース
Grilled pork loin with braised napa cabbage & apple sauce

or

ハーブ和牛三角バラの赤ワイン煮込み ビーツとセロリのピューレ
(追加料金 1,650円)
Red wine braised wagyu herb beef chuck rib with beetroot & celeriac puree
(¥1,650 supplement)

or

和牛フィレのグリル ビーツとセロリのピューレ 赤ワインソース
(追加料金 3,300円)
Grilled wagyu beef fillet with beetroot & celeriac puree, 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 キャラメルナッツアイスクリーム
Tiramisù with caramel nuts ice cream

or

メロディアスタイル モンブラン
Melodia Monte Bianco



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 レーズンのチャツネ
京人参と柚子ソース

Sautéed scamorza cheese with raisin chutney, Kyoto carrot & yuzu sauce

or

三重県産”和み”と下仁田葱のリゾット
帆立のグリルとケッパーソース

Mie prefecture Nagomi risotto with Shimonita leek,
grilled scallop & caper sauce

or

生パスタ カサレッチェ アルフレッドソース
茸とアーモンドのフリカッセ

Fresh pasta Casarecce & "alfredo" sauce with mushroom & almond fricassée

or

真ふぐとベーコンのグリル レンズ豆とちぢみほうれん草ソース
Grilled blowfish & bacon with braised lentils & chijimi spinach sauce

or

豚ロースのグリル 娃々菜とりんごのソース
Grilled pork loin with braised napa cabbage and apple sauce

or

ハーブ和牛三角バラの赤ワイン煮込み ビーツとセロリのピューレ
(追加料金 1,650円)

Red wine braised wagyu herb beef chuck rib with beetroot & celeriac puree
(¥1,650 supplement)

or

和牛フィレのグリル ビーツとセロリのピューレ 赤ワインソース
(追加料金 3,300円)

Grilled wagyu beef fillet with beetroot & celeriac puree, red wine 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

¥7,920

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 レーズンのチャツネ
京人参と柚子ソース

Sautéed scamorza cheese with raisin chutney, Kyoto carrot & yuzu sauce

or

三重県産”和み”と下仁田葱のリゾット
帆立のグリルとケッパーソース
Mie prefecture Nagomi risotto with Shimonita leek,
grilled scallop & caper sauce

or

生パスタ カサレッチェ アルフレッドソース
茸とアーモンドのフリカッセ

Fresh pasta Casarecce & "alfredo" sauce with mushroom & almond fricassée

or

真ふぐとベーコンのグリル レンズ豆とちぢみほうれん草ソース
Grilled blowfish & bacon with braised lentils & chijimi spinach sauce

or

豚ロースのグリル 娃々菜とりんごのソース
Grilled pork loin with braised napa cabbage and apple sauce

or

ハーブ和牛三角バラの赤ワイン煮込み ビーツとセロリのピューレ
(追加料金 1,650円)

Red wine braised wagyu herb beef chuck rib with beetroot & celeriac puree
(¥1,650 supplement)

or

和牛フィレのグリル ビーツとセロリのピューレ 赤ワインソース
(追加料金 3,300円)

Grilled wagyu beef fillet with beetroot & celeriac puree, red wine 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

みかん風味の金目鯛カルパッチョ
カリフラワーコンポジションとアンブロシアキャビア
Tangerine dressing flavored kinmedai carpaccio
with cauliflower composition & Ambrosia caviar

生パスタ カサレッチェ アルフレッドソース
茸とアーモンドのフリカッセ
Fresh pasta Casarecce & "alfredo" sauce with mushroom & almond fricassée

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

真ふぐとベーコンのグリル レンズ豆とちぢみほうれん草ソース
Grilled blowfish & bacon with braised lentils & chijimi spinach sauce

or

豚ロースのグリル 娃々菜とりんごのソース
Grilled pork loin with braised napa cabbage and apple sauce

or

ハーブ和牛三角バラの赤ワイン煮込み ビーツとセロリのピューレ
(追加料金 1,650円)
Red wine braised wagyu herb beef chuck rib with beetroot & celeriac puree
(¥1,650 supplement)

or

和牛フィレのグリル ビーツとセロリのピューレ 赤ワインソース
(追加料金 3,300円)
Grilled wagyu beef fillet with beetroot & celeriac puree, 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 キャラメルナッツアイスクリーム
Tiramisù with caramel nuts ice cream



or

メロディアスタイル モンブラン
Melodia Monte Bianco


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
蕪のブルーテとスモークサーモン
リコッタのカスタードとピンクペッパー
Turnip velouté with smoke salmon, ricotta custard & pink pepper
- Il carpaccio* 3,300
みかん風味の金目鯛カルパッチョ
カリフラワーコンポジションとアンブロシアキャビア
Tangerine dressing flavored kinmedai carpaccio
with cauliflower composition & 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 
レーズンのチャツネ 京人参と柚子ソース
Sautéed scamorza cheese with red wine braised fig & sautéed endive
- 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 red wine wagyu bolognese sauce
- Pasta fresca* 2,750
生パスタ カサレッチェ アルフレッドソース 
茸とアーモンドのフリカッセ
Fresh pasta Casarecce & "alfredo" sauce with mushroom & almond fricassée
- 自家製ピッチパスタ
カチョエペスタイル トリュフスライス 2,640
Handmade Pici pasta "cacio e pepe" style, truffle shavings
- Il risotto*
三重県産"和み"と下仁田葱のリゾット 3,080
帆立のグリルとケッパーソース
Mie prefecture Nagomi risotto with Shimonita leek,
grilled scallop & caper sauce

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*
真ふぐとベーコンのグリル レンズ豆とちぢみほうれん草ソース ¥3,850
Grilled blowfish & bacon with braised lentils & chijimi spinach sauce
- Il maiale*
豚ロースのグリル 娃々菜とりんごのソース 3,520
Grilled pork loin with braised napa cabbage and apple sauce
- Il manzo* 7,700
ハーブ和牛三角バラの赤ワイン煮込み ビーツとセロリのピューレ
Red wine braised wagyu herb beef chuck rib with beetroot & celeriac puree
- Il filletto di manzo* 11,000
和牛フィレのグリル ビーツとセロリのピューレ 赤ワインソース
Grilled wagyu beef fillet with beetroot & celeriac puree, 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 キャラメルナッツアイスクリーム ¥2,200
Tiramisù with caramel nuts ice cream

メロディアスタイル モンブラン 2,200
Melodia Monte Bianco

林檎のカルテット 2,200
Apple quartetto

ストリングス・パフェ The Strings Parfait

※ 11/1(水)～12/27(水)の期間販売させていただきます。
※ Available between the 1st of November - 27th of December.



プレミアム チョコレートパフェ ¥4,180
Premium Chocolate Parfait

ラグジュアリー ラ・フランスパフェ ¥4,180
Luxury LaFrance Parfait

デュオ・パフェ ¥7,700
Duo Parfait

選べるパフェ2種とドリンクがセット
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

洋梨とキャラメルのショートケーキ
Pear & caramel 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

さつまいもと林檎のムース
Sweet potato & apple mousse

ケーキセット ¥2,200
Cake set

選べるケーキとドリンクがセット。
好きな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