

ランチコース

Lunch

アレグロ

Allegro

¥4,620

サーモンとディルのミネストローネ 黒ニンニクのブリュスケッタ
Salmon & dill minestrone with black garlic bruschetta

—
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

クラシックカルボナーラ ローマ風
Classic Spaghettini carbonara Roma style

or

ボンゴレススタイル 三重県産なごみリゾットと海老のグリル
Mie prefecture Nagomi risotto alle "vongole" with grilled shrimp tails

or

北海道ふぐのグリル 下仁田ネギのエチューベ
ローストベーコン&紫芋ピューレ
Grilled Hokkaido blowfish with Shimonita leek étuvée,
roasted bacon & purple potato

or

鴨胸肉のグリル 赤キャベツと京人参のブレゼ マスタード風味ソース
Grilled duck breast with braised cabbage & Kyoto carrot,
mustard flavored sauce

or

牛ホホ肉の赤ワイン煮込み 根菜のグラッセとバイクドマッシュポテト
(追加料金 2,200円)
Red wine braised beef cheek with glazed winter roots & baked mashed potato
(¥2,200 supplement)

or

北海道和牛フィレ肉のグリル 根菜のグラッセとバイクドマッシュポテト
トリュフソース(追加料金 3,300円)
Grilled Hokkaido wagyu beef fillet with glazed winter roots
& baked mashed potato, truffle 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 コーヒーアイスクリーム
Melodia Tiramisù with coffee ice cream

or

アマレットジンジャーチョコレートタルト
アリバチョコレートアイスクリーム
Amaretto ginger flavored chocolate tart with Ariba chocolate ice cream

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 ビーツピューレと冬のフルーツ
バルサミコクリーム

Sautéed scamorza cheese with beet puree & winter fruits,
balsamic vinegar cream



or

クラシックカルボナーラ ローマ風
Classic Spaghettoni carbonara Roma style

or

ボンゴレススタイル 三重県産なごみリゾットと海老のグリル
Mie prefecture Nagomi risotto alle "vongole" with grilled shrimp tails

or

北海道ふぐのグリル 下仁田ネギのエチューベ
ローストベーコン&紫芋ピューレ
Grilled Hokkaido blowfish with Shimonita leek étuvée,
roasted bacon & purple potato

or

鴨胸肉のグリル 赤キャベツと京人参のプレゼ マスタード風味ソース
Grilled duck breast with braised cabbage & Kyoto carrot,
mustard flavored sauce

or

牛ホホ肉の赤ワイン煮込み 根菜のグラッセとバイクドマッシュポテト
(追加料金 2,200円)
Red wine braised beef cheek with glazed winter roots & baked mashed potato
(¥2,200 supplement)

or

北海道和牛フィレ肉のグリル 根菜のグラッセとバイクドマッシュポテト
トリュフソース(追加料金 3,300円)
Grilled Hokkaido wagyu beef fillet with glazed winter roots
& baked mashed potato, truffle 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

仔牛のトンナートスタイル アーティチョーク&ケッパーベリー
Vitello tonnato with artichoke & caper berry

クラシックカルボナーラ ローマ風
Classic Spaghettini carbonara Roma style

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

北海道ふぐのグリル 下仁田ネギのエチューベ
ローストベーコン&紫芋ピューレ
Grilled Hokkaido blowfish with Shimonita leek étuvée,
roasted bacon & purple potato

or

鴨胸肉のグリル 赤キャベツと京人参のブレゼ マスタード風味ソース
Grilled duck breast with braised cabbage & Kyoto carrot,
mustard flavored sauce

or

牛ホホ肉の赤ワイン煮込み 根菜のグラッセとバイクドマッシュポテト
(追加料金 2,200円)

Red wine braised beef cheek with glazed winter roots & baked mashed potato
(¥2,200 supplement)

or

北海道和牛フィレ肉のグリル 根菜のグラッセとバイクドマッシュポテト
トリュフソース(追加料金 3,300円)

Grilled Hokkaido wagyu beef fillet with glazed winter roots
& baked mashed potato, truffle 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 コーヒーアイスクリーム
Melodia Tiramisù with coffee ice cream

or

アマレットジンジャーチョコレートタルト
アリバチョコレートアイスクリーム
Amaretto ginger flavored chocolate tart with Ariba chocolate ice cream



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
Trevise 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
サーモンとディルのミネストローネ 黒ニンニクのブリュスケッタ
Salmon & dill minestrone with black garlic bruschetta
- Il vitello tonnato* 3,300
仔牛のトンナートスタイル アーティチョーク&ケッパーベリー
Vitello tonnato with artichoke & caper berry

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 ビーツピューレと冬のフルーツ 
バルサミコクリーム
Sautéed scamorza cheese with beet puree & winter fruits, balsamic vinegar
- 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
- クラシックカルボナーラ ローマ風 2,750
Classic Spaghettini carbonara Roma style
- La pasta ripiena* 2,750
ズワイガニのラビオリ トマトコンフィ&ブラックオリーブソース
Zuwai crab ravioli with tomato confit & black olive sauce
- Il risotto* 3,080
ポンゴレススタイル 三重県産なごみリゾットと海老のグリル
Mie prefecture Nagomi risotto alle "vongole" with grilled shrimp tails

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
北海道ふぐのグリル 下仁田ネギのエチューベ
ローストベーコン&紫芋ピューレ
Grilled Hokkaido blowfish with Shimonita leek étuvée,
roasted bacon & purple potato
- Il Panatra* 3,520
鴨胸肉のグリル 赤キャベツと京人参のブレゼ マスタード風味ソース
Grilled duck breast with braised cabbage & Kyoto carrot,
mustard flavored sauce
- Il manzo* 7,700
牛ホホ肉の赤ワイン煮込み 根菜のグラッセとバイクドマッシュポテト
Red wine braised beef cheek with glazed winter roots & baked mashed potato
- 北海道和牛フィレ肉のグリル 11,000
根菜のグラッセとバイクドマッシュポテト トリュフソース
Grilled Hokkaido wagyu beef fillet
with glazed winter roots & baked mashed potato, truffle 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 コーヒーアイスクリーム ¥2,200
Melodia Tiramisù with coffee ice cream

アマレットジンジャーチョコレートタルト 2,200
アリバチョコレートアイスクリーム
Amaretto ginger flavored chocolate tart with Ariba chocolate ice cream

洋梨のカルテット 2,200
Pear quartetto

ストリングス・パフェ The Strings Parfait

※ 10/1(火)～11/30(土)の期間販売させていただきます。
※ Available between the 1st of October - 30th of November.



シャインマスカット & ジンジャー ¥4,180
Shine muscat & ginger

紅玉りんご & キャラメル ¥4,180
Kogyoku apple & caramel

デュオ・パフェ ¥7,700
Duo Parfait

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¥1,320
Cake selection

マスカットのショートケーキ
Muscat grape short cake

ピュア・チョコレート
Pure chocolate

ダブルチーズケーキ
Double cheesecake

無花果とトリュフのタルト
Fig & truffle tart

モンブラン
Mont Blanc

ケーキセット ¥2,530
Cake set

選べるケーキとドリンクのセット。
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