ランチコース
Lunch

アレグロ
Allegro

¥4,620

栗のスープ フォアグラのポアレ
Chestnut soup with foie gras poêlé

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

オレキエッテ フェンネルソーセージ・ケールペスト・パルメザン
Orecchiette with fennel sausage, kale pesto and parmesan

or

ローストパンプキンと熟成リコッタチーズのリゾット
Risotto with roasted pumpkin and aged ricotta cheese

or

サフラン香るイタリアンシーフードキャセロール ビーンズとニョッキ
Italian seafood casserole with saffron, beans and gnocchi

or

鶏もも肉のロースト グリーンオリーブタプナード トマトソースと冬野菜
Roasted chicken leg, green olive tapenade, tomato sauce and winter vegetables

or

ミックスワイルドマッシュルームとウィンターブラックトリュフ
ポーチドエッグ添え (追加料金 2,200円)
Mixed wild mushrooms with winter black truffle, poached egg served with creamy polenta (¥2,200 supplement)

or

和牛のグリルとフォアグラ
アーティチョークのラグー・エシャロット・ワサビ菜 (追加料金 3,300円)
Grilled wagyu beef with artichoke ragout, shallots, foie gras and wasabina (¥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 マイヤーレモンソルベ
Tiramisu with Meyer lemon sorbet

or

紅玉のベイクドアップルとトンカ豆のアイスクリーム
Baked Kougyoku apple with tonka bean ice cream

... ベジタリアン
Vegetarian

食物アレルギー等、お体にあ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.

ランチセミビュッフェ
Lunch semi buffet

ストリングスシグネチャー　ヴィヴァーチェ
Strings Signature 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

オレキエッテ フェンネルソーセージ・ケールペスト・パルメザン
Orecchiette with fennel sausage, kale pesto and parmesan

or

ローストパンプキンと熟成リコッタチーズのリゾット
Risotto with roasted pumpkin and aged ricotta cheese

or

鶏もも肉のロースト グリーンオリーブタプナード トマトソースと冬野菜
Roasted chicken leg, green olive tapenade, tomato sauce and winter vegetables

or

サフラン香るイタリアンシーフードキャセロール ビーンズとニョッキ
Italian seafood casserole with saffron, beans and gnocchi

or

クリスピーポーク ポテト・スモークパプリカ・フレッシュピクルスサラダ
Crispy pork with potato, smoked paprika and fresh pickles salad

or

ミックスワイルドマッシュルームとウィンターブラックトリュフ
ポーチドエッグ添え (追加料金 2,200円)
Mixed wild mushrooms with winter black truffle, poached egg served with creamy polenta (¥2,200supplement)

or

和牛のグリルとフォアグラ
アーティチョークのラグー・エシャロット・ワサビ菜 (追加料金 3,300円)
Grilled wagyu beef with artichoke ragout, shallots, foie gras and wasabina (¥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、お体にあ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

アンディーブのサラダ ブラータ・胡桃・マンダリンヴィネグレット
Endives with burrata, walnuts and mandarin vinaigrette

栗のスープ フォアグラのポアレ
Chestnut soup with foie gras poêlé

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

サフラン香るイタリアンシーフードキャセロール ビーンズとニョッキ
Italian seafood casserole with saffron, beans and gnocchi

or

クリスピーポーク ポテト・スモークパプリカ・フレッシュピクルスサラダ
Crispy pork with potato, smoked paprika and fresh pickles salad

or

ミックスワイルドマッシュルームとウィンターブラックトリュフ
ポーチドエッグ添え (追加料金 2,200円)
Mixed wild mushrooms with winter black truffle, poached egg served with creamy polenta (¥2,200supplement)

or

和牛のグリルとフォアグラ
アーティチョークのラグー・エシャロット・ワサビ菜 (追加料金 3,300円)
Grilled wagyu beef with artichoke ragout, shallots, foie gras and wasabina (¥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 マイヤーレモンソルベ
Tiramisu with Meyer lemon sorbet

or

紅玉のベイクドアップルとトンカ豆のアイスクリーム
Baked Kougyoku apple with tonka bean ice cream

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、お体にあ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.

アラカルト
A la carte

Il giardino ¥2,530
トレビーゾ&根菜サラダ サルサベルデ
Treviso leaves & roots cooked & raw, salsa verde

L'insalata Caesar 2,640
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

Zuppa invernale 3,300
栗のスープ フォアグラのポアレ
Chestnut soup with foie gras poêlé

Minestrone della casa 2,200
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

Endives salad 2,750
アンディーブのサラダ
ブラータ・胡桃・マンダリンヴィネグレット
Endives, burrata, walnuts, mandarin vinaigrette

Tagliere di salumi 2,970
イタリアコールドハムセレクション ピクルス&グリッシーニ
Selected Italian cold cuts Salami, Prosciutto, Bresaola, Coppa served with pickles & grissini

I formaggi de la Italia 2,420
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
Mozzarella, Robiola Di Capra, Asiago Mezzano, Pecorino pistacchio, Gorgonzola dolce

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・カプラ　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

	Glass	Bottle
トラミン　ピノ・グリージョ 2023 Tramin Pinot Grigio 2023	¥2,200	¥11,000

トラミン　Italy　Pinot Grigio
Tramin　Alto Adige

… ベジタリアン
Vegetarian

食物アレルギー等、お体にあ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.

Spaghettini Bolognese ¥2,860
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 braised wagyu ''Bolognese'' sauce

Gnocchi 3,740
トリュフソースとプロシュートのニョッキ
Gnocchi with truffle sauce, prosciutto and ham

Orecchiette pasta 3,740
オレキエッテ フェンネルソーセージ・ケールペスト・パルメザン
Orecchiette with fennel sausage, kale pesto and parmesan

Risotto 3,630
ローストパンプキンと熟成リコッタチーズのリゾット
Risotto with roasted pumpkin and aged ricotta cheese

Frito Misto di frutti mare 3,190
魚介と季節野菜のフリット 柚子マヨネーズ
Seafood and seasonal vegetable fritters with yuzu pepper mayonnaise

Frutti di Mare ¥4,620
サフラン香るイタリアンシーフードキャセロール ビーンズとニョッキ
Italian seafood casserole with saffron, beans and gnocchi

Funghi 4,840
ミックスワイルドマッシュルームとウィンターブラックトリュフ
ポーチドエッグ添え
Mixed wild mushrooms with winter black truffle, poached egg served with creamy polenta

Maiale 3,190
クリスピーポーク ポテト・スモークパプリカ・フレッシュピクルスサラダ
Crispy pork with potato, smoked paprika and fresh pickles salad

Il Pollo 3,850
鶏もも肉のロースト グリーンオリーブタプナード トマトソースと冬野菜
Roasted chicken leg, green olive tapenade, tomato sauce and winter vegetables

Fileto de Wagyu 11,000
和牛のグリルとフォアグラ
アーティチョークのラグー・エシャロット・ワサビ菜
Grilled wagyu beef with artichoke ragout, shallots, foie gras and wasabina

ティラミス マイヤーレモンソルベ 2,200
Tiramisu with Meyer lemon sorbet

紅玉のベイクドアップルとトンカ豆のアイスクリーム 2,200
Baked Kougyoku apple with tonka bean ice cream

洋梨のカルテット 2,200
Pear quartetto

... ベジタリアン
Vegetarian

食物アレルギー等、お体にあ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.

Melodia

ITALIAN GRILL