

ランチコース

Lunch

アレグロ

Allegro

¥4,290

ごぼうのブルーテ パルメザンチーズのフラン&帆立貝グリル
Burdock velouté with juniper berry flavored parmesan cheese flan & grilled scallop

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

フレッシュトレッチェパスタ カリフラワーとポワローのソース
ローストパンチェッタ

Fresh trecece pasta with cauliflower & leek sauce, roasted pancetta

or

三重県産和みりゾット ポルチーニのソテーとヘーゼルナッツソース
Mie prefecture Nagomi risotto with sautéed porcini mushroom & hazelnut sauce

or

北海道産ブリのグリル 紫芋のピューレと紫キャベツのブレゼ
ペッパーソース

Grilled Hokkaido yellow tail with purple potato puree & braised red cabbage,
peppered sauce

or

豚肩ロースのグリル 栗のポレンタケーキとカブのロースト
ローズマリー風味グレイビーソース

Grilled pork shoulder with chestnut & polenta cake,
roasted turnip & rosemary flavored gravy

or

ラムチョップのグリル バターナッツかぼちゃ
グレモラータとタイム風味グレイビーソース (追加料金 1,650円)

Grilled lamb chop with glazed butternut pumpkin,
gremolata & thyme flavored gravy (¥1,650 supplement)

or

北海道産和牛フィレのグリル 秋の根菜ローストとカシスマスタード
赤ワインソース (追加料金 3,300円)

Grilled Hokkaido wagyu beef filletwith roasted autumn roots & cassis mustard,
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)

栗のティラミス ほうじ茶のアイスクリーム

Chestnut tiramisù with hojicha ice cream

or

バイクドアップル バニラアイスクリーム キャラメルソース

Baked apple with vanilla ice cream & caramel 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.

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イ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 ビーツとバルサミコソース
洋梨コンポートのブリュスケッタ

Sautéed scamorza cheese with roasted beet & balsamic sauce,
pear compote bruschetta

or

フレッシュトレッチェパスタ カリフラワーとポワローのソース
ローストパンチェッタ

Fresh trecece pasta with cauliflower & leek sauce, roasted pancetta

or

三重県産和みりゾット ポルチーニのソテーとヘーゼルナッツソース
Mie prefecture Nagomi risotto with sautéed porcini mushroom & hazelnut sauce

or

北海道産ブリのグリル 紫芋のピューレと紫キャベツのプレゼ
ペッパーソース

Grilled Hokkaido yellow tail with purple potato puree & braised red cabbage,
peppered sauce

or

豚肩ロースのグリル 栗のポレンタケーキとカブのロースト
ローズマリー風味グレイビーソース

Grilled pork shoulder with chestnut & polenta cake,
roasted turnip & rosemary flavored gravy

or

ラムチョップのグリル バターナッツかぼちゃ
グレモラータとタイム風味グレイビーソース (追加料金 1,650円)

Grilled lamb chop with glazed butternut pumpkin,
gremolata & thyme flavored gravy (¥1,650 supplement)

or

北海道産和牛フィレのグリル 秋の根菜ローストとカシスマスタード
赤ワインソース (追加料金 3,300円)

Grilled Hokkaido wagyu beef fillet with roasted autumn roots & cassis mustard,
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

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

フレッシュトレッチェパスタ カリフラワーとポワローのソース
ローストパンチェッタ
Fresh trecce pasta with cauliflower & leek sauce, roasted pancetta

好きなメインディッシュをお選びください。

Please select one main dish

北海道産ブリのグリル 紫芋のピューレと紫キャベツのブレゼ
ペッパーソース
Grilled Hokkaido yellow tail with purple potato puree & braised red cabbage,
peppered sauce

or

豚肩ロースのグリル 栗のポレンタケーキとカブのロースト
ローズマリー風味グレイビーソース
Grilled pork shoulder with chestnut & polenta cake,
roasted turnip & rosemary flavored gravy

or

ラムチョップのグリル バターナッツかぼちゃ
グレモラータとタイム風味グレイビーソース (追加料金 1,650円)
Grilled lamb chop with glazed butternut pumpkin,
gremolata & thyme flavored gravy (¥1,650 supplement)

or

北海道産和牛フィレのグリル 秋の根菜ローストとカシスマスタード
赤ワインソース (追加料金 3,300円)
Grilled Hokkaido wagyu beef fillet with roasted autumn roots & cassis mustard,
red wine sauce (¥3,300 supplement)

好きなデザートをお選びください。

Please select one dessert

栗のティラミス ほうじ茶のアイスクリーム
Chestnut tiramisù with hojicha ice cream

or

バイクドアップル バニラアイスクリーム キャラメルソース
Baked apple with vanilla ice cream & caramel sauce

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
ごぼうのブルーテ パルメザンチーズフラン&帆立貝のグリル
Burdock velouté with juniper berry flavored parmesan cheese flan & grilled scallop
- 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 ビーツとバルサミコソース 
洋梨コンポートのブリュスケッタ
Sautéed scamorza cheese with roasted beet & balsamic sauce, pear compote
- 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.

プリミアッティ

Primi piatti

Gli Spaghetti ¥2,530
スパゲッティニ 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
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

La pasta fresca 2,750
フレッシュトレッチェパスタ カリフラワーとポワローのソース
ローストパンチェッタ
Fresh trecce pasta with cauliflower & leek sauce, roasted pancetta

Il risotto 3,080
三重県産和みりゾット ポルチーニのソテーとヘーゼルナッツソース
Mie prefecture Nagomi risotto
with sautéed porcini mushroom & hazelnut 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 ¥3,850
北海道産ブリのグリル 紫芋のピューレと紫キャベツのブレゼ
ペッパーソース
Grilled Hokkaido yellow tail with purple potato puree & braised red cabbage,
peppered sauce

Il maiale 3,520
豚肩ロースのグリル 栗のポレンタケーキとカブのロースト
ローズマリー風味グレイビーソース
Grilled pork shoulder with chestnut & polenta cake,
roasted turnip & rosemary flavored gravy

L'agnello 7,700
ラムチョップのグリル バターナッツかぼちゃ
グレモラータとタイム風味グレイビーソース
Grilled lamb chop with glazed butternut pumpkin,
gremolata & thyme flavored gravy

Il filletto di manzo 11,000
北海道産和牛フィレのグリル 秋の根菜ローストとカシスマスタード
赤ワインソース
Grilled Hokkaido wagyu beef fillet with roasted autumn roots & cassis mustard,
red wine 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

栗のティラミス ほうじ茶のアイスクリーム ¥2,200
Chestnut tiramisù with hojicha ice cream

ベイクドアップル バニラアイスクリーム キャラメルソース 2,200
Baked apple with vanilla ice cream & caramel sauce

葡萄のカルテット 2,200
Grape 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