

ストリングスパフェ

The Strings Parfait



旬のフルーツを使い季節ごとに変わる「ストリングス パフェ」から毎年大人気のいちごフレーバーが登場！エグゼクティブパストリーシェフ 長田の経験豊かな職人技によって創りあげるまるでアートのようなパフェ。それぞれに異なる味わいのハーモニーと、五感を刺激する緻密に計算されたクリエイティビティに魅了される至福の時間。天井高27メートルの開放的な空間で、気の向くまま過ごす甘美な体験を。

New Strings Parfait, crafted with the finest seasonal fruits and designed by our Executive Pastry Chef Osada. Each parfait is a work of art, skillfully combining unique flavors into a harmonious blend that stimulates the senses with every bite.

Enjoy a moment of pure indulgence in the open and airy seven-story atrium as you savor these beautifully crafted treats, offering a sweet and relaxing experience.

いちごローズ

¥4,180

Strawberry Rose

いちごシャンパン

¥4,180

Strawberry Champagne

追加料金

Add

選べる1ドリンク

Choice of one drink

¥990

トリュフ風味のフライドポテト&選べる1ドリンク

Choice of truffle-flavored fries & one drink

¥1,210

画像はイメージです

Images are samples only.

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.

RHYTHMOS ORIGINAL CREAM SODA

11:30 ~ 23:00

- ※ 水曜日～土曜日、祝前日は上記の提供時間となります。
- ※ 日曜日～火曜日は 22:00 ラストオーダーとなります。
- ※ Last order at 23:00 from Wednesday to Saturday and the day before national holiday, 22:00 from Sunday to Tuesday.



懐かしさが新しいキュートでカラフルなグラスに
バーテンダー考案の3種のクリームソーダをご用意しました。
天井高 27 メートルの開放的な空間にて優雅なひとときをお過ごしください。

Three kinds of cream sodas, created by the bartenders
will be served in cute and colorful glasses.
Please spend an elegant moment in beneath a magnificent 27-meter-high atrium.

ALL ¥2,310

ラムネメロン

Melon soda

メロンシロップ | モヒートミントシロップ | ライムジュース

ラムネ | レッドチェリー | バニラアイス

Melon syrup | Mojito mint syrup | Lime juice

Ramune | Red cherry | Vanilla ice cream

シトラスコーラ

Citrus coke

コーラ | スライスレモン | レッドチェリー | バニラアイス

Coke | Lemon slice | Red cherry | Vanilla ice cream

さくらベリー

Sakura berry

ストロベリーシロップ | さくらシロップ | ピンクグレープフルーツ

トニックウォーター | レッドチェリー | バニラアイス

Strawberry syrup | Cherry syrup | Pink grapefruit

Tonic water | Red cherry | Vanilla ice cream

画像はイメージです
Images are samples only.

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.

コーヒー

Coffee

コーヒー (ホットまたはアイス) ¥1,870 Coffee (Hot or iced)		カフェインレスコーヒー ¥1,650 Decaffeinated coffee	
エスプレッソ 1,650 Espresso		カフェラテ 1,980 Caffe latte	
アメリカーノ 1,650 Americano		カプチーノ 1,980 Cappuccino	
マキアート 1,980 Macchiato		ホットチョコレート 1,650 Hot chocolate	

ストリングスオリジナル紅茶セレクション

The Strings Tea selection

TWG Tea ロイヤル ダージリン ¥1,760 TWG Tea's Royal Darjeeling		カモミール ¥1,540 Chamomile	
アール グレイ クラシック 1,540 Earl Grey classic		ペパーミント 1,540 Peppermint	
イングリッシュ ブлекファスト ティー 1,540 English breakfast tea		番茶マスカット 1,540 Bancha muscat	
アッサム 1,540 Assam		煎茶 川根 1,540 Sencha Kawane green tea	
ルイボスチョコオレンジ 1,540 Rooibos chocolate orange		シルバームーン 1,540 Silver Moon	
マンゴー&ストロベリー 1,540 Mango & Strawberry		ローズヒップ&ハイビスカス 1,540 Rosehip and Hibiscus	
アイスティー 1,540 Iced tea			

「おちゃらか」オリジナルフレーバーティー セレクション

Ocharaka original Japanese blend tea selection

巨峰 ¥1,760 Kyoho grape		茎ほうじ茶 ¥1,760 Kuki Houjicha	
うれしの蒸し緑茶 1,760 Ureshino mushiseicha			

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.

在庫状況により銘柄や年号は変更することがございます。

Selection and vintage are subject to change due to availability.

ドラフトビール

Draft Beer

アサヒ ドライプレミアム ドラフト ¥1,650

Asahi Dry Premium Draft

ビール

Beer

モレッティ ¥1,540 品川縣麦酒 ¥1,870
Moretti Shinagawa Craft beer

メッシーナ 1,540 ザ・プレミアム・モルツ 1,540
Messina Suntory The Premium Malt's

コエド 白 1,650 コエド 漆黒 1,650
COEDO Shiro COEDO Black Lager

アサヒ ドライゼロ 1,320

(ノンアルコールビール)

Asahi Dry Zero

ソフトドリンク

Soft Drinks & Juices

アラン・ミリア ¥2,200 グレープフルーツジュース 1,320
Alain Milliat Chardonnay juice Grapefruit juice

アラン・ミリア カベルネジュース 2,200 コカコーラ 1,210
Alain Milliat Cabernet juice Coca-Cola

フレッシュオレンジジュース 1,760 ジンジャーエール 1,210
Fresh orange juice Ginger ale

オレンジジュース 1,320 ウーロン茶 1,210
Orange juice Oolong tea

ミネラルウォーター

Mineral Water

Still

アクアパナ 500ml ¥1,100 アクアパナ 750ml ¥1,540
Acqua Panna 500ml Acqua Panna 750ml

Sparkling

サン ペレグリーノ 500ml 1,100 サン ペレグリーノ 750ml 1,540
San Pellegrino 500ml San Pellegrino 750ml

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.

在庫状況により銘柄や年号は変更することがございます。

Selection and vintage are subject to change due to availability.

ラウンジセレクション

Lounge Selection

10:30 ~ 23:00

※ 水曜日～土曜日、祝前日は上記の提供時間となります。
※ 日曜日～火曜日は 22:00 ラストオーダーとなります。
※ Last order at 23:00 from Wednesday to Saturday and the day before national holiday, 22:00 from Sunday to Tuesday.

- トレビーズタルティーボ & 根菜サラダ サルサベルデ  ¥2,800
Treviso tardivo leaves and roots cooked and raw, salsa verde
- ロメインレタスのシーザーサラダ ガーリックトースト 2,640
& ハモンセラノハム
Romaine lettuce, anchovy & parmesan cheese dressing,
garlic toast & Serrano ham
- バジルのミネストローネ リコッタチーズ&ブリュスケッタ  2,090
Basil pesto minestrone soup with ricotta cheese bruschetta
- ココナッツチキンカレー 2,640
Coconut chicken curry
- アボカドと小エビ、卵のベリーブレッドサンドウィッチ 2,950
フライドポテト添え
Berry bread sandwich with avocado, shrimps and eggs with french fries
- ヴィーガンオープンサンド フライドポテト添え 2,850
(アボカド、トマトサルサ、豆腐、チミチュリソース) 
Vegan open sandwich (avocado, tomato salsa, tofu & herb paste)
- チキンコンフィとルッコラのパニーニ フライドポテト添え 2,400
Chicken confit, mozzarella cheese and arugula panini with french fries
- アメリカンクラブハウスサンドウィッチ 3,200
フライドポテト添え
American club house sandwich (tomato, lettuce, bacon & chicken)
with french fries
- 牛リブローズのステーキサンドウィッチ 3,300
トリュフ風味フライドポテト添え
Beef rib-eye steak sandwich with truffle fries
- モンテレージャックチーズとベーコンのハンバーガー 3,450
トリュフ風味フライドポテト添え
Monterey Jack cheese and bacon burger with truffle fries
- スパイシーチキンと彩野菜の全粒粉トルティーヤラップサンド 2,850
フライドポテト添え
Chicken and vegetable tortilla wrap with fries

フレキシブルダイニング

Flexible Dining

おいしくて、用途が広く、栄養バランスのとれた料理を、毎日ご提供いたします。
Tasty, versatile & nutritionally balanced dishes, available all day, everyday.

- Anytime Plate
炙り豆腐と根菜のコンポジション 柚子人参クーリ 2,640
Seared tofu with roots composition & yuzu flavored carrot sauce
- Nourish Bowl
チキンプレストのグリル 3,300
ヘーゼルナッツと赤アンディーブのサラダ レモンドレッシング
Grilled chicken breast with hazelnuts & red endive leaves salad,
lemon dressing

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.

メロディアレストランセレクション Melodia Restaurant Selection

11:30 ~ 14:30

18:00 ~ 21:00

- スカモルツァチーズのソテー ¥3,300
バルサミコストロベリーコンポートとホワイトポレンタ ローズマリー風味
Sauteéd scamorza
with balsamic strawberry comport & rosemary flavored soft polenta
- 三重県産 なごみリゾット岩海苔風味 3,080
帆立貝のグリル ブイヤベースエマルジョン
Seaweed flavored Mie prefecture Nagomi risotto with grilled scallop,
bouillabaisse emulsion
- フレッシュパスタ “パッパルデッレ” 鴨もも肉のラグー 2,750
パセリソース
Fresh “pappardelle” pasta with duck leg ragout & parsley sauce
- 黒ソイのグリル 3,850
ローストした根セロリ・ケッパー・グリーンオリーブ
Grilled black rock fish with roasted celeriac, caper & green olive condiment
- 豚ロース肉のグリル レンズ豆の煮込み 3,520
メープル風味の玉ねぎレリッシュ
Grilled pork loin with braised lentil,
brussels sprout & maple flavored onion relish
- 和牛ホホ肉の赤ワイン煮込み 7,700
ワイルドマッシュルームのエチューベ
Red wine braised wagyu beef cheek with sautéed wild mushroom
- 和牛フィレ肉のグリル 11,000
ワイルドマッシュルームのエチューベ ブランデーソース
Grilled wagyu beef fillet with sautéed wild mushroom & Brandy sauce

デザート Dolci

- ティラミス メロディアスタイル ¥2,200
カルダモン風味カカオパルプシャーベット
Melodia Tiramisù with cardamon flavored cacao pulp sorbet
- ストロベリーフォンダンショコラ バニラアイスクリーム 2,200
Ariba dark chocolate & strawberry baked tart with vanilla beans ice cream
- いちごのカルテット 2,200
Strawberry quartetto

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.

ストリングス・ケーキセレクション The Strings Cake Selection

11:30 ~ 21:00



ケーキ各種
Cake selection

各¥1,650

いちごのショートケーキ
Strawberry short cake

ピュア・チョコレート
Pure chocolate

ダブルチーズケーキ
Double cheesecake

ミックスベリーチョコレートタルト
Mixed chocolate tart

抹茶と柚子のムース
Matcha & yuzu mousse

ケーキセット
Cake set

¥2,970

選べるケーキとドリンクがセット。
好きなお飲み物をお選びくださいませ。
Please select one cake & one drink listed below.

コーヒー
Coffee



カフェラテ
Caffè Latte



エスプレッソ
Espresso



カプチーノ
Cappuccino



ロイヤルダージリン
Royal Darjeeling



アールグレイ クラシック
Earl Grey Classic



イングリッシュ
ブレックファースト ティー
English Breakfast Tea



マンゴー & ストロベリー
Mango & Strawberry



ショコラベリー ティー
Chocolate Berry Tea



ローズ・フレンチバニラ
Rose with French Vanilla



ペパーミント
Peppermint



カモミール
Chamomile



アイスティー
Iced tea



アプリコットオレンジ
Apricot Orange



画像はイメージです
Images are samples only

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.

ワインセクション

Wine Selection

Sparkling

			Glass	Bottle
テルモン レゼルヴ ブリュット Telmont Réserve Brut	N.V.	France Champagne	¥3,080	¥13,750
ベルスター Belstar DOC.Prosecco		Italy Veneto	1,980	8,250
ミガキイチゴ・ムスー Migaki-Ichigo Mousseux		Japan Nagano	2,200	11,000
ジョエア オーガニック スパークリング シャルドネ (ノンアルコールスパークリング) Joyea Organic Sparkling Chardonnay (Non-alcoholic)		France	1,650	5,500

White

			Glass	Bottle
ヘルメス ディアクトロスII ビアンコ 2022 Hermes Diactoros II Bianco 2022			¥2,200	¥11,000
オミナ ロマーナ ワイナリー Omina Romana Winery	Italy Lazio	Viognier, incrocio Manzoni, Petit Manseng, Chardonnay		
リアスワイン ユナイト 2023 The Rias Wine Unite 2023			2,200	11,000
神田葡萄園 Kanda Vineyard	Japan Iwate	Muller Thurgau, Riesling Lion, Sauvignon Blanc		
ピエトラビアンカ 2020 Pietrabianca 2020			2,640	13,200
トルマレスカ (アンティノリ) Tormaresca(Antinori)	Italy Puglia	Chardonnay		
イエルマン ソーヴィニヨン 2022 Jermann Sauvignon 2022			3,300	16,500
イエルマン Jermann	Italy Friuli Venezia Giulia	Sauvignon Blanc		

Coravin

シャブリ プルミエ・クリュ ラ・フルショーム 2022 Chablis 1er Cru La Fourchaume 2022			6,600	33,000
ドメヌ・ド・ランクロ Domaine de l'Enclos	France Bourgogne	Chardonnay		
シャサーニュ・モンラッシェ 2022 Chassagne Montrachet 2022			8,580	52,800
アルノー・バイヨール Arnaud Baillet	France Bourgogne	Chardonnay		

Red

			Glass	Bottle
ネメア アギオルギティコ 2021 Nemea Agiorgitiko 2021			¥2,200	¥11,000
ランティディス・エステート Lantides Estate	Greece Nemea	Agiorgitiko		
ピノ・ノワール・トラーバツハ・シュロスベルク 2019 Pinot Noir Haus Klosterberg 2019			2,640	13,200
マーカス・モリトール Markus Molitor	Germany Mosel	Pinot Noir		
サン ジョセフ ルージュ リボード 2021 Saint Joseph Rouge Ribaudes 2021			3,300	16,500
リオネル フォリー Lionel Faury	France Saint Joseph	Syrah		
猫なで声2023 Cat stroking voice 2023			3,300	16,500
坂城葡萄酒造 Vino della Gatta SAKAKI	Japan Nagano	Merlot		
ジュヴレ シャンベルタン メ トロワ フィス2022 Gevrey Chambertin Mes Trois Fils 2022			6,600	38,500
ジャン ミッシェル ギュイヨン Jean Michel Guillon	France Bourgogne, Gevrey Chambertin	Pinot Noir		
シックスティーン バイ トウエンティ Sixteen by Twenty Cabernet Sauvignon Napa Valley 2019			6,600	38,500
シックスティーン バイ トウエンティ Sixteen by Twenty	America California, Napa Valley	Cabernet Sauvignon, Petit Verdot		

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.

ストロベリー&チョコレートアフタヌーンティー Strawberry & Chocolate Afternoon Tea

14:00 ~ 16:30



¥7,040

ストリングスホテル東京インターコンチネンタルにて提供するアフタヌーンティーは、季節ごとにテーマを変え、いつも驚きと新しさを感じることで人気のアフタヌーンティーです。

今年は甘酸っぱいいちごと相性の良いビターチョコレートを合わせ、いちご&チョコレートの最強コンビのスイーツでお届けいたします。バラが華やかに香るいちごのプリン、フレッシュいちご&とろとろのディップチョコレート、いちごとチョコレートのムースケーキなど絶妙なバランスで仕上げた見た目にも可愛いスイーツばかり。セイボリーのセビーチェやバーガーも、いちごのアクセントが効いた、驚きのある味わいをお楽しみいただけます。

紅茶、コーヒー、ハーブティー、フレーバーティーの豊富なセレクションからお好きなものをお選びいただけます。

Strawberry & Chocolate Afternoon Tea

This year, we have prepared the best combination of sweet and sour strawberries and bitter chocolate.

The strawberry pudding with a gorgeous rose aroma, fresh strawberries and smooth dipped chocolate, and strawberry and chocolate mousse cake are all exquisitely balanced and visually lovely.

The savory ceviche and burgers also offer a surprising taste with strawberry accents.

Please enjoy our great selection of sweets & savory items combined with our free flow of tea, coffee, herbal infusion & flavored tea.


画像はイメージです
Images are samples only

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.

Beverages

下記セクションより好きなものをお楽しみいただけます。

Please select a beverage from below.

ハッピーバースデーティー - TWG - 

Happy Birthday Tea - TWG -

色と香りが奏でるメロディ 紅茶に甘い香りのストロベリーをブレンド
Black tea blended with strawberries

シルバームーンティー - TWG -


Silver Moon Tea - TWG - 

甘いストロベリーとほのかなバニラを効かせた緑茶
Green tea blended with strawberries and vanilla

ロイヤルダーズリン - TWG -

Royal Darjeeling - TWG - 

インド紅茶の王様ともいわれるダーズリンは力強く香り高い
熟したアプリコットを思わせる味わい
Powerful and aromatic Indian tea

インペリアル ラブサンスーチョン - TWG - 

Imperial Lapsang Souchong - TWG -

美しい葉と希少な中国松の香りはスモーキーでフルボディな味わい
Smoky and full-bodied black tea with beautiful leaves and rare Chinese pine aroma

オーガニックイタリアンブラッドオレンジ  

Organic Italian Blood Orange

有機オレンジピールとハイビスカスの甘酸っぱさが絶妙な仕上がりの
贅沢なルイボスティー

Caffeine-free rooibos tea blended with organic orange peel and hibiscus

ショコラベリーティー 

Chocolate Berry Tea

深みとコクのある茶葉にチョコレートと華やかなベリーの香りを重ねた紅茶
Black tea blended with chocolate and gorgeous berry aromas

スイートハニーティー 

Sweet Honey Tea

スリランカ産100%のセイロン茶にはちみつを加えた
上品な甘さと香りのティー
Sri Lankan ceylon tea with honey

宇治抹茶ミルク 

Uji Matcha Milk

宇治抹茶とミルクのコクが調和したまろやかな味わい
Mild taste of Uji green tea and milk

ストリングスオリジナルブレンドティー 

The Strings Original Blended Tea

ベルガモットピーチ、ローズヒップ、オレンジピール、ハイビスカスを
ブレンドしたティー


Tea blended with bergamot peach, rosehip, orange peel and hibiscus

※水出し紅茶 / Cold brew

極上ほうじ茶 - おちゃらか - 

Gokujo Hoji cha - Ocharaka -

茎が多く味も極上なほうじ茶
Roasted green tea with many stems and superb taste
※水出し紅茶 / Cold brew

季節のアイスティー 

Seasonal iced tea

フレーバーはスタッフまでお問い合わせくださいませ

Please ask a team member for details

ハーブティー：カモミール / ラベンダー / ペパーミント  

Herb tea : Chamomile / Lavender / Peppermint

コーヒー

Coffee



カフェラテ

Caffè Latte



エスプレッソ

Espresso



カプチーノ

Cappuccino



チョコレートミルク

Chocolate Milk



カフェインレスコーヒー

Decaffeinated coffee



ホット
Hot



アイス
Iced



Free
カフェインなし
Caffeine free



RHYTHMOS

CAFE AND BAR