

ストリングスパフェ

The Strings Parfait

11:30 ~ 21:30



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.

ストロベリーチーズ Strawberry Cheese	¥4,180
さくらいちご Sakura Strawberry	¥4,180
デュオパフェ Duo parfait	¥7,700

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		ココア 1,650 Cocoa	

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
シャルドネジュース Grapefruit juice
Alain Milliat Chardonnay 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.

- トレビーズタルディーボ & 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)
- トマト・モッツァレラチーズ・いちごバルサミコのパンニーニ 2,400
フライドポテト添え
Tomato, mozzarella cheese & balsamic strawberry panini with french fries
- アメリカンクラブハウスサンドウィッチ 3,410
フライドポテト添え
American club house sandwich (tomato, lettuce, bacon, fried egg, chicken & gouda cheese)
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
- チェダーチーズとベーコンの和牛ハンバーガー 3,630
トリュフ風味フライドポテト添え
Wagyu beef burger with cheddar cheese, bacon & 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
炙り豆腐と野菜のコンポジション 柚子人参クーリ 2,640
Seared tofu with steamed vegetable 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

- スカモルツァのソテー ¥3,300
フェネルのコールスローとデコポンのコンポート バルサミソース
Sautéed scamorza
with fennel coleslaw, dekopon compote & balsamic sauce
- 三重県産なごみリゾット ホタルイカとそら豆 3,080
ラディッキオのブレゼ
Mie prefecture Nagomi risotto with firefly squid, broad bean & braised radicchio
- 桜海老と春キャベツのフレッシュパスタ タリオリーニ 2,750
アーリオオーリオ
Fresh tagliolini pasta with sakura shrimp and spring cabbage aglio-olio
- メバルのグリル 3,850
アスパラガスのコンポジションとポレンタケーキ 桜ブルブラン
Grilled black rockfish with fried polenta,
asparagus composition and sakura beurre blanc
- 豚肩肉のグリル アーティチョークピューレと菜の花のソテー 3,520
ローズマリーグレービーソース
Grilled pork shoulder with artichoke puree,
sautéed canola flower & rosemary gravy sauce
- 仔牛のサルティンボッカ クラシックスタイル 7,700
トリュフマッシュポテトと山菜のソテー マデラソース
Classic veal saltimbocca with truffle mashed potato
& sautéed mountain vegetables, Madeira sauce
- 和牛フィレ肉のグリル トリュフマッシュポテトと山菜のソテー 11,000
赤ワインソース
Grilled wagyu beef fillet with truffle mashed potato,
sautéed mountain vegetables & red wine sauce

デザート Dolci

- ティラミス メロディアスタイル 桜とカカオパルプのソルベ ¥2,200
Melodia Tiramisù with sakura & cacao pulp sorbet
- いちごのパイ いちごアイスクリーム 2,200
Strawberry pie with strawberry ice cream
- シトラスのカルテット 2,200
Citrus 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 ~ 21:30



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



さくら! さくら! ティー
Sakura! Sakura! 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 ユナイテ 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		

Coravin

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 トゥエンティ カベルネ ソーヴィニヨン ナパ ヴァレー 2019 Sixteen by Twenty Cabernet Sauvignon Napa Valley 2019			6,600	38,500
シックスティーン バイ トゥエンティ 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.

桜いちごアフタヌーンティー Sakura & Strawberry 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、いつも驚きと新鮮さを感じることで人気のアフタヌーンティーです。

桜といちごをテーマにした新アフタヌーンティーは、水ようかんやもちを使った和スイーツ、ミルフィーユ、パブロバ、ムースの洋スイーツと和洋折衷のラインナップでそれぞれに個性の違う味わいを。繊細ながら華やかさも兼ね備えた、やさしい春の色合い、香り、風味が折り重なり、エレガントに仕立てたスイーツとセイボリーをご堪能いただけます。7層吹き抜けの洗練された空間で、優雅な午後のひとときをお過ごしください。

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。

Sakura & Strawberry Afternoon Tea

The new Afternoon Tea, themed on sakura and strawberries, offers a mix of Japanese and Western sweets, including mizuyokan, mochi, millefeuille, pavlova, and mousse, each with its own unique flavor.

The delicate yet glamorous sweets and savories are elegantly presented with gentle spring colors, aromas, and flavors.

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.

さくら！さくら！ティー - TWG - 

Sakura! Sakura! Tea - TWG -

緑茶に桜の花が散りばめられ豊かでエレガントな香りのティー
Elegant scent green tea blended with sakura

ティーパーティーティー - TWG - 

Tea Party Tea - TWG -

パイナップルや地中海オレンジの果実の甘さがティーカップいっぱいに広がり、
午後のパーティーにぴったり

The sweetness of pineapple and Mediterranean orange fills the tea cup

ロイヤルダーズジン - TWG -

Royal Darjeeling - TWG - 

インド紅茶の王様ともいわれるダーズジ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 ラプサンズーチョン - 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

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

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kokが調和したまろやかな味わい
Mild taste of Uji green tea and milk


翡翠レモン 

Jade Lemon

緑茶やジャスミンティーをベースにレモンミントをブレンド

Lemon mint blended with a base of green tea and jasmine tea

※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

ココア  

Cocoa

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