

ストリングス・パフェ

The Strings Parfait



アデアレトロとのコラボレーションパフェが期間限定で復活！
キュートでカラフルな6種のグラスに、
初夏を彩る2種のフルーツパフェをご用意しました。

The collaboration parfait with Aderia Retro is back for a limited time only!
Six cute and colorful glasses are used with two types of fruit parfaits
that bring early summer color to the table.

ポッピングリッチメロン ¥4,180
Popping Rich Melon

シトラスハニーティー ¥4,180
Citrus Honey Tea

デュオ・パフェ ¥7,700
Duo Parfait
選べるパフェ2種とドリンクがセット
with selected drinks

おすすめペアリング Recommended pairing



ミガキイチゴ・ムスー
Migaki-Ichigo Mousseux
¥1,980

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)
¥1,100

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) ¥1,650 Coffee (Hot or iced)		カフェインレスコーヒー ¥1,430 Decaffeinated coffee	
エスプレッソ Espresso	1,430	カフェラテ Caffe latte	1,540
アメリカーノ Americano	1,430	カプチーノ Cappuccino	1,430
マキアート Macchiato	1,540	ホットチョコレート Hot chocolate	1,540

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 ¥1,650 TWG Tea's Royal Darjeeling		カモミール Chamomile	¥1,430
アール グレイ クラシック Earl Grey classic	1,430	ペパーミント Peppermint	1,430
イングリッシュ ブлекファスト ティー English breakfast tea	1,430	番茶マスカット Bancha muscat	1,430
アッサム Assam	1,430	煎茶 川根 Sencha Kawane green tea	1,430
ルイボスチョコオレンジ Rooibos chocolate orange	1,430	シルバームーン Silver Moon	1,430
マンゴー&ストロベリー Mango & Strawberry	1,430	ローズヒップ&ハイビスカス Rosehip and Hibiscus	1,430
アイスティー Iced tea	1,430		

「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 Kyoho grape	¥1,650	ライチ Lychee	¥1,650
ラ・フランス La France - Pear	1,650	茎ほうじ茶 Kuki Houjicha	1,650
うれしの蒸し緑茶 Ureshino mushiseicha	1,650		

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 ¥1,320 品川縣麦酒 ¥1,650
Moretti Shinagawa Craft beer

メッシーナ 1,320 ザ・プレミアム・モルツ 1,540
Messina Suntory The Premium Malt's

コエド 白 1,540 コエド 漆黒 1,540
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 990
Alain Milliat Cabernet juice Coca-Cola

フレッシュオレンジジュース 1,650 ジンジャーエール 990
Fresh orange juice Ginger ale

オレンジジュース 1,320 ウーロン茶 990
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  ¥2,750
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 & ハモンセラノハム 2,200
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  1,650
Basil pesto minestrone soup with ricotta cheese bruschetta
- ココナッツチキンカレー 2,035
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 フライドポテト添え 2,750
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 (アボカド、トマトサルサ、豆腐、チミチュリソース)  2,750
Vegan open sandwich (avocado, tomato salsa, tofu & herb paste)
- スモークサーモンとアスパラガスのディールサワークリームのパニーニ フライドポテト添え 2,200
Panini with smoked salmon and dill flavored asparagus, french fries
- アメリカンクラブハウスサンドウィッチ フライドポテト添え 2,640
American club house sandwich (tomato, lettuce, bacon & chicken) with french fries
- 牛リブロースのステーキサンドウィッチ トリュフ風味フライドポテト添え 3,080
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 トリュフ風味フライドポテト添え 3,430
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 フライドポテト添え 2,750
Chicken and vegetable tortilla wrap with fries

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とアスパラガス ¥3,300
ブラックオリーブソースとオレガノ
Sautéed scamorza cheese with green asparagus,
black olive sauce & oregano leaves
- 和みリゾット 3,080
そら豆とリコッタ ローストパンチェッタ
Mie prefecture Nagomi risotto with ricotta & fava bean, roasted pancetta
- フレッシュパスタリングイネ 2,750
桜えびと春キャベツのアーリオオーリオ
Fresh pasta linguine aglio-olio with sakura shrimp & spring cabbage
- 鱈のグリル たけのこと新玉ねぎのフリカッセ 3,850
グリーントマトとケッパーのソース
Grilled sawara fish with bamboo shoot & new onion fricassée,
green tomato & caper sauce
- 豚肩ロースのグリル ポテトニョッキと菜の花 3,520
ローズマリーグレービーソース
Grilled pork shoulder with sautéed potato gnocchi & rapeseed blossom,
rosemary flavored gravy
- ラムラックの香草焼き 7,700
セモリナ粉のドライフルーツケーキ
Herb crusted grilled lamb rack with semolina & dried fruit cake
- 特選和牛フィレのグリル 山菜ソテー 11,000
ペポーザサルサソース
Grilled selected wagyu beef fillet with sautéed mountain vegetables
& peposo salsa sauce

デザート Dolci

- ストロベリーティラミス ¥2,200
ミックスベリーミントソルベ
Strawberry Tiramisù with mixed berry mint sorbet
- さくらのムース 2,200
Sakura mousse
- 甘夏のカルテット 2,200
Amanatsu 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 ~ 21:00



画像はイメージです
Images are samples only

ケーキ各種
Cake selection

各¥990

宮崎マンゴ어의ショートケーキ
Mango short cake

ピュア・チョコレート
Pure chocolate

ダブルチーズケーキ
Double cheesecake

季節のフルーツタルト
Seasonal fruit tart

抹茶といちごのムース
Matcha & strawberry mousse

ケーキセット
Cake set

¥2,200

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
ブレイクファースト 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



スイートフランス ティー
Sweet France Tea



抹茶ミルク
Matcha milk



ペパーミント
Peppermint



カモミール
Chamomile



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.

ワインセレクション

Wine Selection

Sparkling

				Glass	Bottle
テルモン レゼルヴ ブリュット	N.V.	France		¥3,080	¥13,750
Telmont Réserve Brut		Champagne			
ベルスター		Italy		1,980	8,250
Belstar DOC.Prosecco		Veneto			
ミガキイチゴ・ムスー		Japan		1,980	8,250
Migaki-Ichigo Mousseux		Miyagi			
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)		France		1,650	5,500
Joyea Organic Sparkling Chardonnay (Non-alcoholic)					

White

				Glass	Bottle
アリーチェ サレント IGP ヴェルデカ 2021				¥1,980	¥8,800
Alice Salento IGT Verdeca 2021					
プロデューター・ヴィニ・マンドゥーリア	Italy		Verdeca		
Produttori Vini Manduria	Puglia				
リアスワイン ユナイト 2022				1,980	8,800
The Rias Wine Unite 2022					
神田葡萄園	Japan		Riesling Lion		
Kanda Vineyard	Iwate				
リースリング サンティマン 2020				2,640	12,100
Riesling Sentiment 2020					
アメリー シャルル スパー	France		Riesling		
Amelie & Charles Sparr	Alsace				
シャブリ ボワッソヌーズ 2021				3,300	15,400
Chablis Boissonneuse 2021					
ジュリアン・プロカール	France		Chardonnay		
Julien Brocard	Bourgogne, Chablis				

Coravin

サヴィニー レ ボーヌ ブラン 2021				5,610	30,800
Savigny les Beaune Blanc 2021					
シャトー ド ムルソー	France		Chardonnay		
Ch. De Meursault	Bourgogne, Savigny Les Beaune				

Red

				Glass	Bottle
カンティーネ サルヴァトーレ ティアーモ 2018				¥1,980	¥8,800
Cantine Salvatore Ti.A.Mo 2018					
カンティーネ サルヴァトーレ	Italy		Tintilia, Aglianico,		
Cantine Salvatore	Molise, S.Martino in Pensillis		Montepulciano		
オー メドック ジスクール 2019				2,640	12,100
Haut Medoc Giscours 2019					
シャトー ジスクール	France		Cabernet Sauvignon,		
Ch. Giscours	Bordeaux		Merlot		
サン ジョセフ ルージュ リボード 2021				3,300	15,400
Saint Joseph Rouge Ribaudes 2021					
リオネル フォリー	France		Syrah		
Lionel Faury	Saint Joseph				

Coravin

ジュヴレ シャンベルタン テロワール デュ ドメーヌ 2022				6,050	33,000
Gevrey Chambertin Terroir du Domaine 2022					
ジェラルド セガン	France		Pinot Noir		
Gerard Seguin	Bourgogne, Gevrey Chambertin				
シックスティーン バイ トゥエンティ				6,050	33,000
Sixteen by Twenty Cabernet Sauvignon Napa Valley 2019					
シックスティーン バイ トゥエンティ	America		Cabernet Sauvignon,		
Sixteen by Twenty	California, Napa Valley		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.

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.

プチシェリー ‘ルーージュ’ アフタヌーンティー Petite Chérie ‘Rouge’ Afternoon Tea

14:00 ~ 16:30



¥6,050

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。

フレグランス&フラワーをテーマにした初夏の新アフタヌーンティーは、パリ発のフレグランスメゾン〈グタール〉のアイコン的な存在“プチシェリー”の香りの世界観を表現しました。

フルーツのみずみずしさや口いっぱいに広がる優しい香り、そして彩り鮮やかなフローラルの華やかさを存分に感じていただけます。

コーヒー、紅茶、ハーブティー、フレーバーティーなど
お好きなものをお好きなだけお楽しみください。

Petite Chérie ‘Rouge’ Afternoon Tea

The new afternoon tea for early summer, based on the theme of fragrance and flowers, expresses the world of the iconic "Petite Chérie" fragrance from the Paris-based fragrance house, Goutal. The freshness of the fruit, the gentle fragrance that fills the mouth, and the colorful floral flamboyance can be fully appreciated.

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.

アルフォンソティー - TWG -



Alfonso Tea - TWG -

紅茶にマンゴーなどのフルーツや花を巧みにブレンドしました。

Elegant scent black tea blended with mango and other fruits and flowers

インペリアルラプサンスーチョン - 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

ロイヤルダージリン - TWG -



Royal Darjeeling

インド紅茶の王様ともいわれるダージ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

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

スイートホワイトピーチ



Sweet White Peach

甘い果汁の白桃といちごの香りをブレンド

Blend of sweet white peach juice and strawberry aroma

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

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

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

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



カフェインなし
Caffeine free



RHYTHMOS

CAFE AND BAR