

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
秋のフレーバーが登場！
エグゼクティブペストリーシェフ 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 Parfaits, 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.

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

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.

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
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 2,400
& 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  1,800
Basil pesto minestrone soup with ricotta cheese bruschetta
- ココナッツチキンカレー 2,400
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)
- ナスとハムのパニーニ フライドポテト添え 2,400
Eggplant, ham and mozzarella cheese 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
ハ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 hazel nuts & 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 ビーツとバルサミコソース ¥3,300
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
- 三重県産和みりゾット 3,080
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
- フレッシュトレッチェパスタ 2,750
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
- 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 3,850
ペッパーソース
Grilled Hokkaido yellow tail with purple potato puree & braised red cabbage,
peppered sauce
- 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 3,520
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
- ラムチョップのグリル バターナッツかぼちゃ 7,700
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
- 北海道産和牛フィレのグリル 11,000
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

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
- 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 2,200
Baked apple with vanilla ice cream & caramel sauce
- 葡萄のカルテット 2,200
Grape 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¥1,320

マスカットのショートケーキ

Muscat grape short cake

まるごとマスカットと酸味のあるフロマージュブランのベストマッチ

The perfect match between whole muscat grape and sour fromage blanc

ピュア・チョコレート

Pure chocolate

エグゼクティブペストリーシェフ 長田のスペシャリテ

Executive Pastry Osada Chef Speciality

ダブルチーズケーキ

Double cheesecake

バイクドもレアも同時に愉しめてチーズケーキラバーにおすすめ！

You can enjoy both baked and rare cheese, so it's recommended for cheesecake lovers!

無花果とトリュフのタルト

Fig & truffle tart

国産の無花果とイタリアから届いた秋トリュフの贅沢タルト

A luxurious tart made with domestic figs and autumn truffles from Italy

モンブラン

Mont Blanc

フランス産の栗を丁寧に手むきした優しい甘さのマロンクリーム

A gentle, sweet chestnut cream made from carefully hand-peeled chestnuts from France

ケーキセット

¥2,530

Cake set

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



ロイヤルダーズリン

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



ペパーミント

Peppermint



カモミール

Chamomile



アイスティー

Iced tea



キャラメルナッツ

Calamel Nut 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.

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 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
リュードヴァン 巨峰スパークリング Rue de Vin Kyoho Sparkling		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
ローレンツ ファイブ シンギング 2022 Laurenz V. Singing 2022				¥2,200	¥11,000
ローレンツ ファイブ Laurenz V	Austria		Gruner Veltliner kamtal		
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		
レゼルヴ ムートン カデ グラーヴ ブラン 2022 Reserve Mouton Cadet Graves Blanc 2022				2,640	13,200
バロン・フィリップ・ド・ロスチャイルド Baron Philippe De Rothschild	France	Bordeaux, Graves	Semillon, Sauvignon Blanc		
ジャン・バティスト・ジェシオーム ブルゴーニュ シャルドネ Jean-Baptiste Jessiaume Bourgogne Chardonnay 2021				3,300	16,500
ジャン・バティスト・ジェシオーム Jean-Baptiste Jessiaume	France	Bourgogne, Chablis	Chardonnay		

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				6,160	30,800
ドメーヌ・ド・ランクロ Domaine de l'Enclos	France		Chardonnay Bourgogne		

Red

				Glass	Bottle
モレリーノ ディ スカンサーノ リベオ 2021 Morellino Di Scansano Ribeo 2021				¥2,200	¥11,000
ロッカペスタ Roccapesta	Italy	Toscana	Sangiovese, Callicante		
ヴァンソーブル 2020 Vinsobres 2020				2,640	13,200
ドメーヌ・サン・ヴァンサン Domaine Saint Vincent	France	Rhone	Grenache, Syrah		
ミステリアス ディギングス ピノ・ノワール 2022 Mysterious Diggings Pinot Noir 2022				3,300	16,500
テラ サンクタ Terra Sancta	New Zealand	Central Otago	Pinot Noir		

Coravin

ジュヴレ シャンベルタン テロワール デュ ドメーヌ 2022 Gevrey Chambertin Terroir du Domaine 2022				6,600	33,000
ジェラルド セガン Gerard Seguin	France		Pinot Noir Bourgogne, Gevrey Chambertin		
バーロウ ヴィンヤーズ カベルネ・ソーヴィニヨン ナパ・ヴァレー 2016 BARLOW Vineyards Cabernet Sauvignon Napa Valley 2016				6,600	33,000
バーロウ ヴィンヤーズ BARLOW Vineyards	America	California, Napa Valley	Cabernet Sauvignon		

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.

フェスティブアフタヌーンティー Festive 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。

“Fairytale Christmas (フェアリーテイル クリスマス)”をテーマに、まるでおとぎ話の世界に入り込んだかのような、ファンタジックで心温まるクリスマスの世界をお届けします。スノーマンのマカロンやクリスマスツリーのチョコタルト、クリスマスリースに見立てたベリー&フォアグラのムースなどクリスマス気分を盛り上げてくれるアフタヌーンティーとともにゆっくりと贅沢な時間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。

Festive Afternoon Tea

Themed Fairytale Christmas, we bring the enchantment of a storybook holiday to life with delightful treats and festive offerings. For a truly elevated celebration with loved ones, our luxurious Festive Afternoon Tea is the perfect way to make your gathering unforgettable. Let the magic of the season sparkle with romance and joy, as we create a fairytale-like holiday just for you.

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.

スイートフランスティー - TWG - 

Sweet France Tea - TWG -

緑茶にエキゾチックな花々とカモミールをブレンドしたティー

Green tea blended with exotic flowers and chamomile

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 ラブサンズチョン - 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

ローズフレンチバニラ 

Rose with French Vanilla

バラの花びらの華やかな香りとはのかなバニラの香りがするスリランカの紅茶

Sri Lankan black tea with a gorgeous aroma of rose petals and vanilla

キャラメルナッツ 

Caramel Nut Tea

ナッツを焦がしキャラメルでコーティングしたような香ばしい紅茶

Black tea like nuts coated in burnt caramel

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


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


うれしの蒸し緑茶 - おちゃらか - 

Ureshino Mushi Ryokucha Green Tea - Ocharaka -

佐賀県嬉野市の蒸し製玉緑茶。渋みがなくまろやかな味わい

Mild taste with no astringency green 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



Free
カフェインなし
Caffeine free



RHYTHMOS

CAFE AND BAR