

# 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 & ハモンセラノハム 2,400  
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 フライドポテト添え 2,950  
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)  2,850  
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 フライドポテト添え 3,200  
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 3,300  
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 3,450  
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 2,850  
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 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

エグゼクティブパストリーシェフ 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



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	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			
リュードヴァン 巨峰スパークリング		Japan		2,200	11,000
Rue de Vin Kyoho Sparkling		Nagano			
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
ローレンツ ファイブ シンギング 2022				¥2,200	¥11,000
Laurenz V. Singing 2022					
ローレンツ ファイブ	Austria		Gruner Veltliner		
Laurenz V	kamptal				
リアスワイン ユナイト 2023				2,200	11,000
The Rias Wine Unite 2023					
神田葡萄園	Japan		Muller Thurgau, Riesling Lion,		
Kanda Vineyard	Iwate		Sauvignon Blanc		
レゼルヴ ムートン カデ グラーヴ ブラン 2022				2,640	13,200
Reserve Mouton Cadet Graves Blanc 2022					
バロン・フィリップ・ド・ロスチャイルド	France		Semillon,		
Baron Philippe De Rothschild	Bordeaux, Graves		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				3,300	16,500
Jean-Baptiste Jessiaume Bourgogne Chardonnay 2021					
ジャン・バティスト・ジェシオーム	France		Chardonnay		
Jean-Baptiste Jessiaume	Bourgogne, Chablis				

#### Coravin

シャブリ プルミエ・クリュ ラ・フルシヨーム 2022				6,160	30,800
Chablis 1er Cru La Fourchaume 2022					
ドメーヌ・ド・ランクロ	France		Chardonnay		
Domaine de l'Enclos	Bourgogne				

### Red

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

#### Coravin

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

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.

# ウルトラハッピー！ハロウィンアフタヌーンティー ULTRA HAPPY! Halloween 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。

毎年地球上で話題の“ハロウィン”を知ったウルトラヒーローと怪獣たちが、日ごろのバトルを一時休戦し、今年はみんなでハロウィンパーティー！

さつまいものマカロンや栗と洋梨のパナコッタ、金木犀が香るチーズケーキなど、秋の味覚のスイーツ&セイボリーが可愛いく姿を変えて、旬を存分にご堪能いただけるメニューとして登場します。

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。

## ULTRA HAPPY! Halloween Afternoon Tea

This year, even the Ultra Heroes and monsters have decided to call a truce and join the fun! Inspired by the globally celebrated Halloween, they've put aside their battles to celebrate in style. Indulge in autumn-themed sweets and savories that are as adorable as they are delicious. Savor delights like sweet potato macarons, chestnut and pear panna cotta, and fragrant osmanthus cheesecake, all crafted to capture the essence of the season.

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.

レッドバロン - TWG -



Red Ballon Tea - TWG -

ブルーベリーの香りがする南アフリカ原産のルイボスティー  
Rooibos tea from South Africa with blueberry flavor

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

グレープティー - おちゃらか -

Grape Tea - Ocharaka -



もぎたて巨峰の香りをブレンドした緑茶  
Green tea blended with the flavor of Kyoho grape

マロンティー

Chestnut Tea



アッサムティーに栗の香りが優しく香るアロマティー  
Aromatic Assam tea with a gentle scent of chestnut

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 (柚子)

The Strings Original Blended Tea (Yuzu)



柚子ピール、レモンピール、レモングラス、カモミールをブレンドした緑茶  
Green tea blended with yuzu peel, lemon peel, lemongrass and chamomile  
※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



カフェインなし  
Caffeine free



RHYTHMOS

CAFE AND BAR