

MENU

SALAD

PASTA

RISOTTO

PIZZA

PINSA

STEAK

MELO
melo



PHOTO VIEW
메뉴사진은 여기에



SALAD . SOUP

시저샐러드

Caesar Salad
シーザーサラダ 凯撒沙拉

아삭한 미니콥스에 베이컨과 시저드레싱을 버무린 그린 샐러드
*베이컨 : 미국산

18.0

풍기샐러드

Funghi Salad
きのこサラダ 蘑菇沙拉

모듬버섯을 와인비네거와 발사믹으로 맛을 낸 버섯샐러드

18.0

부라타 치즈와 제철 과일

Burrata Cheese and Seasonal Fruit
ブラータチーズと旬の果物
布拉塔干酪和时令水果

이탈리아 대표치즈 부라타와 다양한 제철과일, 루꼴라를 곁들인 샐러드
*부라타치즈 : 이탈리아

18.0

멜로샐러드

Melo Seasonal Salad
メロサラダ 季节性沙拉

질 좋은 훈제연어 그리고 다양한 야채와 토핑들이 풍성하게 올라가 크리스마스 리스장식을 떠올리게 하는 멜로의 대표 샐러드
*연어 : 칠레산, 병아리콩 : 멕시코산

20.0

오늘의 스프

Today's Soup
本日のスープ 今天的汤

시즌에 가장 잘 어울리는 맛으로 만들어내는 헤드셰프의 특선 스프

9.0



PASTA

멜로스타일 알리오올리오

Aglio e Olio

アーリオ・オーリオ 蒜香橄榄油意大利面

향긋한 마늘향과 이탈리아 페페로치노가 잘 어우러진 클래식 오일파스타 19.0
면 : 스파게티니

*마늘 : 국내산

아마트리치아나

Amatriciana

アマトリチャーナ 茄汁意大利面

담백한 베이컨과 올리브, 약간의 페페로치노로 매콤한 토마토 파스타 23.0
면 : 스파게티니 매운정도 : 신라면보다 덜매움 (★☆☆☆☆)

*베이컨 : 미국산

감베리 비스큐 오일파스타

Gamberi bisque Oil Pasta

ガンベリビスキュ・オイルパスタ

法式浓汤橄榄油意大利面

모듬 새우를 고소한 비스큐 소스로 맛을 내 진한 해산물 오일 파스타 24.0
면 : 스파게티니 비스큐소스 : 갑각류를 사용하여 만든 소스

*새우 : 베트남

뽀모도로 부라타파스타

Pomodoro Burrata Cheese Pasta

ポモドロ ブラータチーズパスタ

布尔塔奶酪番茄酱意面

이탈리아 대표 치즈 부라타를 진한 토마토 소스와 함께 즐기는 파스타 25.0
면 : 스파게티니

*부라타 치즈 : 이탈리아

BEST

오일 페스카토레

Oil Pescatore

オイルペスカトーレ

海鮮橄榄油意大利面

신선하고 다양한 해산물을 올리브오일에 볶은 시칠리아 스타일 오일파스타 26.0
면 : 스파게티니

*모시 : 국내산, 홍합 : 중국산, 관자 : 중국산, 새우 : 베트남산, 오징어 : 중국산

해산물 크림 파스타

Seafood Cream Pasta

シーフードクリームパスタ

海鲜奶油意面

부드러운 멜로의 크림소스와 해산물이 들어간 클래식한 크림 파스타 28.0
면 : 스파게티니

*모시 : 국내산, 홍합 : 중국산, 관자 : 중국산, 새우 : 베트남산, 오징어 : 중국산



PASTA

멜로 스타일 봉골레비앙코

Vongole in Bianco

ボンゴレビアンコパスタ 蛤蜊意大利面

백포도주에 맛조개, 백모시, 바지락살 등을 넣어 시원하게 맛을 낸 파스타
면:스파게티니

*모시 : 국내산, 바지락살 : 국내산

28.0

뿔뿔 푸타네스카

Polpo Puttanesca

ポルポ・プッタネスカ 章鱼普塔内斯卡

엔초비와 통통한 문어다리, 진한 토마토소스로 맛을 낸 나폴리 스타일 파스타
면:스파게티니

*문어 : 필리핀

28.0

볼로네제 마팔디네

Bolognese Mafaldine

ボロネーゼパスタ 肉酱意大利面

고소한 소고기와 토마토를 듬뿍 넣은 클래식 라구소스 파스타
면 : 마팔디네

*소고기 : 호주산

28.0

BEST

누룽지 디마레 링귀네

Spicy Seafood Stew Pasta with Nurungji

ビリ辛シーフードシチューパスタとおこげ

锅巴意式辣海鲜面

매콤한 해산물 토마토스튜에 누룽지와 링귀네 면이 들어간 해장파스타
면: 링귀네 매운정도 : 신라면 맵기 (★★★★☆)

*모시 : 국내산, 홍합 : 중국산, 오징어 : 중국산, 쌀 : 국내산

28.0

포르치니 비프 크림

Porchini Beef Cream Pasta

ポルチーニ茸牛肉クリームパスタ

猪肚菇牛肉奶油意面

소고기와 모듬 버섯, 이탈리아산 포르치니가 크림소스와 어우러진 파스타
면 : 스파게티니

*포르치니 : 수입산(프랑스)

30.0

BEST

하이트 라구 마팔디네

White Ragu Mafaldine

ホワイトラグーパスタ

布尔塔奶酪番茄酱意面

부드러운 크림과 라구(미트소스)가 만나 진한 풍미의 크림 파스타
면 : 마팔디네

*소고기 : 호주산

30.0



RICE

전복 대파크림 리조또

Abalone & Green onion Cream Risotto
アワビ&ネギクリームリゾット
鲍鱼&葱奶油意式焗饭

대파크림과 담백하고 부드러운 전복을 함께 즐길 수 있는 크림리조또 24.0
*전복 : 국내산, 쌀 : 국내산

해산물 토마토 리조또

Seafood Tomato Risotto
シーフードマトリゾット 海鲜番茄意式焗饭

진한 토마토 소스와 다양한 해산물을 듬뿍 넣은 해산물 토마토 리조또 24.0
*모시 : 국내산, 홍합 : 중국산, 오징어 : 중국산, 쌀 : 국내산

로제 홍새우리조또

Red shrimp Rosé Risotto
赤エビロゼリゾット 红虾玫瑰意式焗饭

지중해 붉은 새우를 비스큐 소스로 맛을 낸 로제 스타일 리조또 25.0
*비스큐소스 : 감각류를 사용하여 만든 소스
*홍새우 : 캐나다, 쌀 : 국내산

BEST

전복 게우소스 리조또

Abalone Sauce Risotto
アワビの肝ソースリゾット 鲍鱼酱意式焗饭

전복 내장으로 만든 게우소스와 부드러운 전복을 넣은 크림 리조또 27.0
*전복 : 국내산, 쌀 : 국내산

참나물 뽕뽕 먹물리조또

Chamnamul & Polpo Squid ink Risotto
山菜&タコの足 イカ墨リゾット
真菜章鱼墨汁焗饭

참나물 오일과 마리네이드한 통 문어다리를 구워 올린 고소한 먹물 리조또 28.0
*문어 : 필리핀, 쌀 : 국내산

만조 리조또

Beef (Manzo) Cream Risotto
牛肉クリームリゾット 牛肉奶油意式焗饭

소고기와 모듬버섯, 고르곤졸라 치즈가 어우러진 고소한 크림 리조또 28.0
*등심 : 미국산, 쌀 : 국내산

도미 샤프론 리조또

Sea Bream Saffron Risotto
鯛サフランリゾット 鲷鱼意式藏红花饭

잘 구운 도미 스테이크와 고급식재료인 샤프란을 더한 스페셜 리조또 33.0
*도미 : 국내산, 쌀 : 국내산

BEST

부르기뇽 크림 리조또

Brouguignon Cream Risotto
ブルギニョンクリームリゾット
勃艮第酱奶油意式焗饭

프랑스 부르고뉴식 소고기스튜 '보프 브루기뇽'을 재해석한
담백하고 깊은 맛의 소고기 크림 리조또 35.0
*등심 : 미국산, 쌀 : 국내산



PINSA.PIZZA

핀사(Pinsa)는 이탈리아 로마에서 시작된 프리미엄 도우이다.
밀, 쌀, 대두 등 여러 곡물 가루와 사워도우 발효종을 더해 반죽을 72시간 저온 숙성해
겉은 바삭 속은 쫄깃한 질감을 가진다. 빵 그대로 담백하게 즐기거나 피자도우를 대신할 수 있다.
핀사는 피자도우 대비 칼로리는 낮고 단백질 함량은 높아 건강빵으로도 알려져있다.

PINSA

핫페페로니 23.0

Hot Pepperoni Pinsa ホットペパロニピンサ 热辣意大利香肠pinsa

매콤한 풍미의 파프리카 오일과 레드페퍼, 핫페페로니를 듬뿍 올린 아메리칸 스타일 핀사

*페페로니 : 미국산

알라 노르마 25.0

Alla Norma Pinsa アラ・ノルマ・ピンサ 茄子番茄罗勒干酪pinsa

가지, 토마토, 바질, 리코타치즈로 만드는 시칠리아 전통음식 알라노르마를 핀사로 재해석한 메뉴

*리코타치즈 : 이탈리아산

부라타 루꼴라 27.0

Burrata Arugula Pinsa ブラータチーズとルッコラピンサ 布拉塔奶酪芝麻菜pinsa

크리미한 부라타치즈와 이탈리아 프로슈토, 루꼴라가 풍성한 이탈리아 클래식 스타일 핀사

*부라타치즈 : 이탈리아산, 프로슈토 : 이탈리아산

PIZZA

고르곤줄라 23.0

Gorgonzola Pizza ゴルゴンゾーラ 戈贡佐拉披萨

고르곤줄라와 모짜렐라가 조화로운 화이트소스 베이스의 피자

*치즈 : 미국, 호주, 독일

마르게리타 25.0

Margherita Pizza マルゲリータ 玛格丽特披萨

토마토소스, 후레쉬 모짜렐라 치즈, 바질이 들어간 이탈리아 대표 피자

*치즈 : 미국, 호주, 독일

잠봉루꼴라 27.0

Jambon Arugula Pizza ジャンボンハム・ルッコラ 火腿芝麻菜披萨

토마토소스 위에 잠봉과 루꼴라를 얹어 레지아노 치즈를 싸먹는 피자

*잠봉 : 국내산



STEAK

비프스테이크는 굽기조절이 가능합니다. 주문 시 말씀해주세요.

BEET

뉴욕스트립 스테이크 (160g)

68.0

NY strip (Striploin) Steak 뉴요크스트립스테이크 特選紐約客牛排

카라멜라이징을 입힌 두꺼운 크러스트와 촉촉하게 가둔 육즙이 풍성한 겉바속촉 비프스테이크

*채끝등심 : 미국산

Add - 로즈메리알감자&시금치크림 8,000원

멜로 티본 스테이크

*100g 당 28.0

Melo T-bone Steak 티버본스테이크 丁骨牛排

토스카나 지방의 정통 티본스테이크를 재해석한 스페셜 디쉬. 두툼한 고기의 풍미와 함께

잘 구운 가니시까지 풍성한 스테이크. 2~3인 추천 **당일 준비된 수량에 따라 g 가 변동됩니다.

*티본 : 미국산

FISH

도미 스테이크

48.0

Sea Bream Steak 鯛스테이크 鯛鱼排

상큼한 패션후르츠 드레싱과 시칠리아 전통음식인 카포나타를 곁들인 담백한 도미스테이크

*도미 : 국내산

Taste of melomelo

음식이 함께하는 좋은 사람들과의 사랑스러운 순간,
당신만의 특별한 멜로드라마를 경험할 수 있는,
우리는 올데이 (all day) 미식공간, 멜로멜로 입니다.



단체모임 · 연회 · 행사

식사 및 공간 대관문의 가능

매장방문 | 전화 02.3789.5343