



Set Menu Information

イタリアンダイニング「ケシキ」コース料金のご案内

Until March 17, 2018
2018年3月17日まで

Weekday Lunch Set Menu	4-course: JPY 2,900 / 5-course: JPY 3,800 / 6-course Chef's Menu: JPY 6,800
Weekend Lunch Set Menu	5-course: JPY 3,800 / 6-course Chef's Menu: JPY 6,800
Dinner Set Menu	5-course: JPY 5,500 / 6-course: JPY 6,800 / 8-course Chef's Menu: JPY 9,800
平日ランチコース	4品: 2,900円 / 5品: 3,800円 / 6品のシェフズランチ: 6,800円
平日ランチコース	5品: 3,800円 / 6品のシェフズランチ: 6,800円
ディナーコース	5品: 5,500円 / 6品: 6,800円 / 8品のシェフズディナー: 9,800円

From March 18, 2018
2018年3月18日より

Weekday Lunch Set Menu	4-course: JPY 3,600 / 5-course: JPY 4,300 / 6-course Chef's Menu: JPY 7,100
Weekend Lunch Set Menu	5-course: JPY 4,300 / 6-course Chef's Menu: JPY 7,100
Dinner Set Menu	5-course: JPY 5,900 / 6-course: JPY 7,200 / 8-course Chef's Menu: JPY 10,500
平日ランチコース	4品: 3,600円 / 5品: 4,300円 / 6品のシェフズランチ: 7,100円
平日ランチコース	5品: 4,300円 / 6品のシェフズランチ: 7,100円
ディナーコース	5品: 5,900円 / 6品: 7,200円 / 8品のシェフズディナー: 10,500円

※メニューは、内容が変更の次第ウェブサイトにてご案内いたします。

Enquiries and Reservations - Restaurant Reservations

Telephone: +81 3 3270 8188 (9:00am-9:00pm)

ご予約・お問い合わせはレストラン予約まで

フリーダイヤル: 0120-806-823 (9:00-21:00)

[email: motyo-fbres@mohg.com](mailto:motyo-fbres@mohg.com)

www.mandarinoriental.co.jp/tokyo/fine/dining/

※All prices are in Japanese Yen, exclusive of consumption tax and subject to service charge
※上記は日本円での表示価格で、別途消費税とサービス料を申し受けます。

“LA CENA”

IL GIUSTO

イル ジュスト

FRIED MARINATED ANCHOVIES “SCAPECE” WITH BRUSCHETTA

鰯のフリット “スカペーチェ” ブルスケットタ

OR または

VEAL TONNATO WITH ROCKET AND PARMESAN

仔牛のトンナート ルッコラとパルメザンチーズ

* * *

LENTIL SOUP WITH AROMATIC PORK GUANCIALE

レンズ豆のスープとグアンチャーレ

* * *

STROZZAPRETI ALLA GENOVESE WITH PRAWNS AND CLAMS

ストロツツアプレティ ジェノヴェーゼソース 海老と貝

OR または

NEAPOLITAN LASAGNA, EGG, MEATBALL, PORK SALAMI AND VEAL

豚肉と仔牛のナポリ風ラザニア ゆで卵 ミートボール

* * *

SEARED GURNARD FISH, FRIED FREGOLA CELERY ROOT, LEMON & CAPERS

ほうぼうのソテーとフレーゴラのフリット 根セロリレモンとケッパー

OR または / & 両方

GRILLED AUSTRALIAN BEEF RIBEYE SERVED WITH BABY POTATO & SWISS CHARD

(UPGRADE TO JAPANESE BEEF SIRLOIN- 120G - SUPPLEMENT CHARGE 5,900)

オーストラリア産ビーフribeyeのグリル ポテトとふだん草
(国産牛サーロインにアップグレード - プラス 5,900)

* * *

CHOCOLATE AND HAZELNUTS TARTLET WITH GINGER FLAVOUR

ジンジャーチョコレートとヘーゼルナッツのタルト

OR または

K'SHIKI CLASSIC TIRAMISU (CONTAINS ALCOHOL)

ケシキのクラシックティラミス(アルコールを含みます)

* * *

COFFEE, TEA OR HERBAL INFUSION

コーヒー または 紅茶

5 COURSES

(CHOICE OF ONE MAIN COURSE)

5品のコース

(メインディッシュを一つお選びください)

5,500

6 COURSES

(INCLUDING FISH AND CHOICE OF MEAT)

6品のコース

(魚と肉のメインディッシュを1品ずつ)

6,800

ALFONSO

アルフォンソ

24 MONTHS-AGED PARMA HAM BUFFALO CHEESE “TRECCIONE”

24か月熟成のパルマハムと水牛のトレッチョーネチーズ

* * *

GRILLED SCALLOPS WITH PUMPKIN & GIARDINIERA

帆立貝のグリルとかぼちゃ 野菜の“ジャルディニエツラ”

* * *

RAVIOLI DEL PLIN

HOME MADE RAVIOLI PASTA “PLIN” WITH SAGE BUTTER SAUCE

(BLACK TRUFFLE SAUCE - SUPPLEMENT CHARGE 600)

自家製ラビオリ 牛肉 豚肉のソーセージ 鶏肉 セージバターソース
(黒トリュフソースの追加 - プラス 600)

* * *

POACHED COD FISH “BACCALA”

SERVED WITH DRIED PIZZAIOLA SAUCE & GREEN OLIVES

鱈のポーチ“バッカラ” グリーンオリーブとピッツァイオーラソース

* * *

SEARED JAPANESE BEEF SIRLOIN (80G) WITH SAUTÉED RADICCHIO, CREAMY POLENTA & SANGIOVESE SAUCE

(WITH FRESH BLACK TRUFFLE 3 GR - SUPPLEMENT CHARGE 2,500)

国産牛サーロインとラディッキオのソテー
クリーミーポレンタ サンジョヴェーゼソース
(フレッシュ黒トリュフ 3gの追加 2,500)

* * *

ALFONSO'S FAVOURITE CHEESES

シェフ・アルフォンソのチーズセレクション

* * *

YUZU MOUSSE AND STRAWBERRY CONFIT

柚子のムースとストロベリーコンフィ

* * *

LEMON SORBET

レモンシャーベット

* * *

COFFEE, TEA OR HERBAL INFUSION

コーヒー または 紅茶

8 COURSES

8品のコース

9,800

LA CARTA

ANTIPASTI, SALAD & SOUP

前菜・サラダ・スープ

VITELLO TONNATO 2,200
VEAL TONNATO WITH ROCKET & PARMESAN
仔牛のトンナート ルッコラとパルメザンチーズ

CAPRESE AL PESTO 2,200
BUFFALO MOZZARELLA, TOMATO & BASIL PESTO
水牛モッツアレラとトマトのカプレーゼ

PROSCIUTTO DI PARMA 24 MESI, CON TRECCIONE CAMPANO DI BUFALO 5,500
24 MONTHS-AGED PARMA HAM (140g)
& PREMIUM BUFFALO CHEESE "TRECCIONE" (100g) FROM OUR TROLLEY
24か月熟成パルマハム(140g)と
水牛のプレミアムフレッシュチーズ「トレッチョーネ」(100g)のワゴンサービス

ALICE ALLA SCAPECE 1,800
FRIED AND MARINATED ANCHOVIES SCAPECE WITH BRUSCHETTA
鰯のフリット スカパーチェ ブルスケット

PARMIGIANA DI MELANZANE E MOZZARELLA DI BUFALA 2,100
FRIED EGGPLANT WITH PARMESAN & BUFFALO MOZZARELLA CHEESE
茄子のパルミジャーナと水牛のモッツアレラチーズ

INSALATA DI STAGIONE 1,500
BABY LEAF SALAD, ASPARAGUS, CARROTS & RADISH
BALSAMIC VINEGAR FROM MODENA
ベビーリーフとアスパラガス 人参 ラディッシュのサラダ 熟成バルサミコヴィネガー

INSALATA DI CINQUE POMODORI E CIPOLLA 2,200
SALAD OF FIVE VARIETIES OF TOMATOES, RED ONIONS & CERVIA SEA SALT
5種類のトマトサラダ 赤玉葱のピクルス チェルビアの海塩

MINISTRONE DI VERDURE CON PESTO AL BASILICO 1,400
VEGETABLE SOUP "MINISTRONE" & BASIL PESTO
ミネストローネ バジルの香り

COLD CUTS SERVED WITH 4 KINDS OF OLIVES

イタリアンコールドカット 4種類のオリーブとともに

PROSCIUTTO TOSCANO / SALAME AL TRUFFLE SMALL (30g) 900
MORTADELLA AL PISTACCHIO / SPECK PICARON LARGE (60g) 1,800
トスカナ産プロシュート / トリュフ入りサラミ
モルダデッラ・ピスタチオ / 燻製生ハム スペックピカロン

PASTA & RISOTTO

パスタ・リゾット

TO GUARANTEE THE BEST QUALITY, ALL OUR PASTA AND RISOTTO ARE COOKED UPON ORDERING.

PLEASE ALLOW 15 TO 20 MINUTES TO BE SERVED.

パスタおよびリゾットはご注文をいただいてからお作りするため、
約15分から20分程お時間を頂戴いたします。あらかじめご了承ください。

SPAGHETTI VONGOLE E BOTTARGA 2,200
SPAGHETTI WITH HAMAGURI CLAMS, "BOTTARGA"
蛤とからすみのスパゲッティ 白ワイン風味

STROZZAPRETI ALL' ANATRA E PISTACCHI 1,900
ARTISANAL STROZZAPRETI PASTA, DUCK RAGOUT WITH PISTACHIO & MARJORAM
(BLACK TRUFFLE SAUCE - SUPPLEMENT CHARGE 600)
手打ちパスタ ストロツアプレティ 鴨のラグー ピスタチオ マジョラムの香り
(黒トリュフソースの追加 - プラス 600)

SPAGHETTI "SCIUE SCIUE" 1,800
SPAGHETTI WITH FRESH TOMATOES AND BASIL
フレッシュトマトとバジルのスパゲッティ

"PICI" CACIO E PEPE 2,300
HOUSE-MADE "PICI" PASTA WITH PECORINO, PARMESAN CHEESE
& BLACK PEPPER
自家製パスタ "ピチ" ペコリーノチーズ パルミジャーノチーズ 黒こしょう

PAPPARDELLE AI FUNGHI 2,300
PAPPARDELLE WITH SEASONAL MUSHROOMS, CREAM SAUCE AND HERBS
(BLACK TRUFFLE SAUCE - SUPPLEMENT CHARGE 600)
自家製パッパルデッレパスタ マッシュルームソース
(黒トリュフソースの追加 - プラス 600)

RAVIOLI DEL PLIN 3,000
HOME MADE RAVIOLI PASTA "PLIN" WITH SAGE BUTTER SAUCE
(BLACK TRUFFLE SAUCE - SUPPLEMENT CHARGE 600)
自家製ラビオリ 牛肉 豚肉のソーセージ 鶏肉 セージバターソース
(黒トリュフソースの追加 - プラス 600)

SPAGHETTI CARBONARA 2,300
SPAGHETTI CARBONARA, ITALIAN PANCETTA
EGG YOLK & PARMESAN CHEESE
パンチェッタのスパゲッティ カルボナーラ

LASAGNA NAPOLETANA 2,500
NEAPOLITAN LASAGNA, EGG, MEATBALL, PORK SALAMI AND VEAL
豚肉と仔牛のナポリ風ラザニア ゆで卵 ミートボール

RISOTTO ALL'ASTICE, POMODORO ED ERBA CIPOLLINA 3,500
CARNAROLI RISOTTO WITH LOBSTER, TOMATOES & CHIVES
ロブスターと国産カルナローリ米のリゾット トマトとチャイブ

MAIN COURSE

メインディッシュ

VERDURE GRIGLIATE AL COCCIO, MAGGIORANA E BAGNA CAUDA 2,300
GRILLED VEGETABLES, MARJORAM & BAGNA CAUDA SAUCE*
(*BASIL SAUCE FOR VEGETARIAN)
グリルベジタブル マジョラムとバーニャカウダソース*
*バジルソースでのご用意が可能です(ベジタリアン)

GUAZZETTO DI PESCE DEL GIORNO 3,800
BRAISED FISH OF THE DAY, HAMAGURI CLAMS & SHRIMP
WITH FRESH TOMATOES, BASIL & WHITE WINE SAUCE
本日の魚のグアゼット 蛤 海老 トマト バジル 白ワイン

COD FISH "BACCALA" DRIED PIZZAIOLA SAUCE, GREEN OLIVES 3,200
(WITH HALF CANADIAN LOBSTER TAIL - SUPPLEMENT CHARGE 900)
鱈のバツカラ グリーンオリーブとピッツァイオーラソース
(カナダ産ハーフロブスターテイルの追加 900)

LONZA DI MAIALE ALLA GRIGLIA 2,600
GRILLED PORK LOIN, MARINATED MUSHROOM & APPLE SAUCE
豚ロースのグリル マッシュルームのマリネ リンゴソース

FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA 6,500
GRILLED AMERICAN BEEF TENDERLOIN
WITH SPINACH AND BLACK TRUFFLE SAUCE
アメリカ産牛フィレ肉のグリル ほうれん草のソテー 黒トリュフソース

MANZO AI FERRI 4,200
GRILLED AUSTRALIAN BEEF RIBEYE (300 GR)
SERVED WITH BABY POTATO & SWISS CHARD
オーストラリア産ビーフribeye(300g)のグリル ポテトとふだん草

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA 3,800
VEAL TENDERLOIN "SALTIMBOCCA" WITH 24-MONTHS AGED PARMA HAM
MASHED POTATO
仔牛のサルティンボッカ 24か月熟成の生ハム マッシュポテト

BISTECCA DI MANZO GIAPPONESE 15,000
GRILLED JAPANESE BEEF SIRLOIN 300 GR
SERVED WITH BAGNA CAUDA
ROASTED GARLIC & POTATOES, TOMATOES, RUCOLA, GRILLED VEGETABLES
国産牛サーロイン(300g) バーニャカウダソース
ローストガーリックとポテト トマト ルッコラ グリル野菜添え

DESSERT & CHEESE

デザート・チーズ

MOUSSE DI YUZU E FRAGOLE 1,800
YUZU MOUSSE AND STRAWBERRY CONFIT
柚子のムースとストロベリーコンフィ

TIRAMISU 1,300
K'SHIKI CLASSIC TIRAMISU
ケンキのクラシックティラミス(アルコールを含みます)

TORTA AL FORMAGGIO E FRUTTI ROSSI 1,300
CLASSIC BAKED CHEESECAKE
SERVED WITH BERRIES
クラシックチーズケーキ
季節のベリー

TARTELLETTA AL CIOCCOLATO 1,500
CHOCOLATE AND HAZELNUT TARTLET
WITH GINGER FLAVOUR
ジンジャーチョコレートとヘーゼルナッツのタルト

PANNA COTTA 1,300
SOFT PANNA COTTA WITH YOUR CHOICE OF SAUCE
HAZELNUT CHOCOLATE OR STRAWBERRY
パannaコッタ
ヘーゼルナッツチョコレートまたはストロベリーのソース

TAGLIERE DI FORMAGGI 3,500
FOUR ITALIAN CHEESES
SERVED WITH RAISIN BREAD
イタリアンチーズ 4種

🌿 = VEGETARIAN / 🌿 印のお料理は、お肉、お魚を使用しておりません。

ALL PRICES ARE IN JAPANESE YEN, EXCLUSIVE OF CONSUMPTION TAX AND SUBJECT TO SERVICE CHARGE.
上記は日本円での表示価格で、別途消費税とサービス料を申し受けます。