K'SHIKI

Edizione. 0 12

" LA CENA"

Il Giusto
イル ジュスト

Calamari Salad with Lemon-Marinated Eggplant
Parmigiano Sauce & Rucola Salad
イカと茄子のマリネ ルッコラのサラダ
パルミジャーノチーズソース

Chilled Cucumber & Yogurt Soup with Goat Cheese & Basil
きゅうりとヨーグルトの冷製スープ
バジル風味 シェーブルチーズ添え

*　*　*

Potato Gnocchi with Crab, Zucchini, Bell Pepper
Served with Lemon & Mascarpone Cheese Sauce
(With Seared Black Tiger Shrimp – add 300)
じゃが芋のニョッキ カニとズッキーニ パプリカ
レモンマスカルポーネチーズソース
（エビのソテーの追加 プラス **300**）

or または

Three-meat Lasagna made with Beef, Veal & Pork (add 500)
牛肉 仔牛肉 豚肉の入ったシェフ・ダニエレ特製ラザーニャ
（プラス **500**）

*　*　*

Poached Ray Fin with Broccoli Purée, Crispy Garlic & Chilli
エイヒレのバポーレ ブロッコリーピューレ ガーリックとチリのチップス

or または **/ &** 両方

Grilled Veal Loin, Sautéed Spinach
Black olives, Tomato, Puttanesca Sauce
(With Japanese Beef Sirloin – add 5,200)
仔牛ロースのグリルほうれん草のソテー
オリーブとトマト アンチョビソース
（国産 ビーフサーロインへのアップグレード プラス **5,200**）

*　*　*

Summer "Cassata Siciliana"
Ricotta Cheese with Citrus Peels & Chocolate Croquant
Pistachio Gelato
リコッタチーズと柑橘のピール
チョコレートクロッカンの "シチリア風カッサータ"
ピスタチオジェラート

or または

Yellow Peach and Frangipane Tarte, Vanilla Gelato
黄桃とフランジパーネのタルト バニラジェラート

Coffee, Tea or Herbal Infusion
コーヒー　または　紅茶

5 Courses (Choice of main Course)
5品のコース（メインディッシュをお選びください）

5,500

6 courses
6品のコース

6,800

Daniele
ダニエレ

Daniele's Pizzetta
シェフ・ダニエレのピツェッタ

"Pappa al Pomodoro"
トマトとパンの煮込み
ブッラータチーズとアンチョビ

Poached Swordfish Belly, Calabrian Spicy Salami
Pickled Peppers & Zucchini
メカジキのハラミのボッリート カラブリア産のンドゥーヤ
ズッキーニとパプリカのスカペーチェ

Acquerello Rice Risotto with Alfonsino Fish
Asparagus, Leek & Citrus
金目鯛のリゾット　アスパラガスと洋ネギ
シトラス風味

Seared Yamagata Beef Sirloin
with Green Pea Purée, Dried Porcini Mushrooms
Pickled Baby Onions & Chives
山形牛サーロインのソテー
グリーンピースピューレとドライポルチーニ
小玉ネギのピクルス チャイブ風味

Daniele's Favourite Cheeses
シェフ・ダニエレのチーズセレクション

Ricotta Cotta, Cherries, Fruits Tomatoes
Basil & Apple Sorbet
リコッタ・コッタ　チェリー フルーツトマト
バジルと林檎のシャーベット

Lemon Sorbet & Micancello
レモンソルベとダニエレ特製の"ミカンチェッロ"

Coffee, Tea or Herbal Infusion
コーヒー　または　紅茶

9,800

All prices are in Japanese Yen, exclusive of consumption tax and subject to 13% service charge.
上記は日本円での表示価格で、別途消費税と13%のサービス料を申し受けます。

La Carta

ANTIPASTI & SALAD
前菜・サラダ

Antipasti della Casa 2,400
House Appetizer Selection:
Sea Bream Carpaccio / Prosciutto & Musk Melon / Piadina Romagnola Tonnato
Arugula & Parmigiano Cheese Salad / Vegetable & Mint Caponata
アンティパスト　セレクション
鯛のカルパッチョ・生ハムとメロン・ 仔牛のトンナートのピアディーナ
ルッコラとパルミジャーノチーズのサラダ・ミント風味のカポナータ

Insalata di Calamari, Melanzane al Limone 1,900
Calamari Salad with Lemon-Marinated Eggplant, Arugula
Served with Parmigiano Sauce
イカと茄子のマリネ ルッコラのサラダ パルミジャーノチーズソース

Caprese al Pesto 1,900
Buffalo Mozzarella, Tomato & Basil Pesto
水牛モッツァレラとトマトのカプレーゼ

Alici Fritte Dorate 1,800
Fried Fresh Anchovies, Fennel & Lemon Salad, Bagna Cauda
イワシのフリット　フェンネルとレモンのサラダ　バーニャカウダソース

Scamorza ai Ferri 2,100
Smoked Baked Scamorza Cheese, Ruliano Ham
Asparagus & Mosto Cotto Sauce
ローストしたスカモルツァチーズ
ルリアーノ社のパルマ産プロシュート　アスパラガス　モストコットソース

Insalata di Stagione 1,400
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 1,900
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

Il PAESANO, Chef Daniele's extra virgin olive oil of choice, is produced by a small mill located on the west coast countryside of Sicilia island; using premium Nocellara del Belice, Biancolilla and Cerasuola olives. This olive oil is unfiltered, from press to bottle; ensuring the most genuine flavors.
「ケシキ」で使用するオリーブオイルは、シェフダニエレが惚れ込んだ、濃厚な味わいと卓越したアロマを持つ『パエザーノ』。シチリア島東海岸に育つ、ノチェッラーラ種など3種類のオリーブの樹から手摘みし、収穫後半日以内に搾油、ろ過せずに自然のままボトリングされた、最高級のエキストラバージンオリーブオイルです。

SOUP
スープ

Zuppa Fredda di Cetrioli,Caprino Basilico & Yogurt 1,400
Chilled Cucumber & Yogurt Soup with Goat Cheese & Basil
冷製キュウリとヨーグルトのスープ
バジル風味 シェーブルチーズ

Vellutata di Pomodoro con Pesto al Basilico 1,400
Creamy Tomato Soup & Basil Pesto
クリーミートマトスープ　バジルの香り

COLD CUTS
Served with 5 kinds of olives
イタリアンコールドカット　5 種類のオリーブとともに

Prosciutto Ruliano
ルリアーノ社のパルマ産プロシュート
Mortadella al Pistacchio
モルダデッラ・ピスタチオ
Salame al Truffle
トリュフ入りサラミ
Speck Picaron
燻製生ハム　スペックピカロン

Small (30g) 900 / Large (60g) 1,800

PASTA & RISOTTO
パスタ・リゾット

Pasta con le Sarde 1,800
Spaghetti Pasta, Sardines, Garlic, Chilli & Colatura di Alici Crumbs
イワシのスパゲティ　アーリオオーリオ　ペペロンチーノ

Strozzapreti all' Anatra e Pistacchi 1,900
Artisanal Strozzapreti Pasta, Duck Ragout with Pistachio & Marjoram
(Black Truffle Sauce – add 500)
手打ちパスタ　ストロッツァプレティ　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 ー プラス **500**）

Linguine al Pomodoro e Basilico 1,600
Linguine, Fresh Tomato & Basil Sauce
フレッシュトマトとバジルのリングイーネ

Calamarata alle Seppie 1,700
Calamarata Pasta, Cuttlefish, Tomato, Peppers & Zucchini
カラマラータ　甲イカとトマト　パプリカ　ズッキーニ

Lasagna Bolognese Tradizionale di Daniele 2,000
Three-meat Lasagna made with Beef, Veal & Pork
牛肉 仔牛肉 豚肉の入ったシェフ・ダニエレ特製ラザーニャ

Risotto all'Astice, Pomodoro ed Erba Cipollina 3,500
Acquerello Risotto with Lobster, Tomato & Chives
ロブスターとイタリア産熟成米のリゾット トマトとチャイブ

The BOLOGNESE sauce in Chef Daniele's lasagna takes inspiration from a recipe he found in a book called L'ABC della Cucina, published in 1937. The author prefers milk to tomato sauce and explains why it is so important to reduce all the juices in order to fully develop the sauce's flavors. Different meats are cooked individually, as are the vegetables. The entire process takes up to five hours of preparation and considerable but well rewarded patience.
ラザーニャに使われるボロネーゼは、1937年に出版された L'ABC という古いレシピの本にインスピレーションを得て作られました。トマトソースに牛乳を使用することで肉汁を凝縮させて旨みを引き出すこと。肉と野菜は種類ごとに分けて調理すること。大事なポイントを忠実に守り、全工程に5時間以上をかけて完成されたボロネーゼたっぷりのダニエレ特製ラザーニャを是非お召し上がりください。

MAIN COURSE
メインディッシュ

Branzino al Sale 2,900
Black Olive Salted Sea Bass, Fennel Ciambotta
Pomodoro Sauce & Basil
スズキの黒オリーブ風味　フェンネル入りチャンボッタ　バジルとトマトのソース

Guazzetto di Dentice 2,900
Baked Sea Bream, Black Olives, Fennel & Spring Onion
鯛のソテー　黒オリーブ　新玉葱　フェンネル

Pollo alla Cacciatora 2,600
Chicken Cacciatora with Roasted Potatoes, Onions & Artichoke
Served with White Wine Sauce
鶏もも肉のカチャトーラ　ローストしたポテトとオニオン アーティチョークと白ワインソース

Tagliata di Manzo e Pomodori 3,900
Grilled Australian Beef Sirloin 300gr
Roasted White Onions, Tomatoes & Snap Peas
Served with a Choice of Roasted Potatoes or Baby Leaf Salad
(Upgrade to Yamagata Beef Sirloin- add 10,800)
オーストラリア産ビーフサーロイン（300g）のグリル 玉ねぎトマト スナップエンドウ
ポテトのロースト　または　ベビーリーフサラダ とともに
（山形牛サーロインへのアップグレード ー プラス **10,800**）

Ossobuco e Porcini 3,500
Slow Roasted Veal Ossobuco, Porcini Mushrooms
Mashed Potatoes, Fresh Grapes & Snow Peas
仔牛スネ肉のオッソブッコ　ポルチーニ　マッシュポテト　葡萄　絹さや

Verdure Grigliate al Coccio, Maggiorana e Bagna Cauda 2,300
Grilled Vegetables, Marjoram & Bagna Cauda Sauce
グリルベジタブル マジョラムとバーニャカウダソース

Fiorentina ai Ferri 25,000
Grilled Japanese Beef T-Bone Steak 750gr (for 2-4 people)
Bagna Cauda
Roasted Garlic & Potatoes, Tomatoes, Rucola, Grilled Vegetables
国産牛Tボーンステーキ（750g／2－4名様）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

Crema al Limone e Briciole 1,300
Lemon Cream & Almond Biscotti
クレマ・アル・リモーネ　ビスコッティのクラムとともに

Tiramisu Camporelli 1,300
Tiramisu with Camporelli Cookies
ティラミス

Torta di Ricotta 1,300
Ricotta Tart, Cinnamon & Wild Strawberry Compote
シナモン風味のリコッタチーズタルト
野イチゴのコンポート

Frangipane alle Pesche 1,300
Yellow Peach Frangipane Tart with Vanilla Gelato
黄桃とフランジパーネのタルト バニラジェラート

Panna Cotta 1,300
Soft Panna Cottta with your choice of Sauce
Hazelnut Chocolate or Strawberry
パンナコッタ
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

All prices are in Japanese Yen, exclusive of consumption tax and subject to 13% service charge.
上記は日本円での表示価格で、別途消費税と13％のサービス料を申し受けます。