

“LA CENA”

IL GIUSTO

イル ジュスト

ZUCCHINI SALAD WITH BRAISED TRIPE AND CHILI
トリッパの煮込み ズッキーニのサラダと唐辛子

OR または

SAUTÉED PRAWNS WITH PECORINO CHEESE & PEPPER
“CACIO E PEPE” STYLE SERVED WITH LARDO
海老とペコリーノチーズ 胡椒の“カチョエペペ”スタイル ラルド

VEGETABLE MINISTRONE WITH PESTO GENOVESE
ミネストローネ バジルの香り

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

OR または

HOUSE-MADE PAPPARDELLE PASTA WITH MUSHROOM SAUCE
(UPGRADE TRUFFLE SAUCE - SUPPLEMENT CHARGE 600)
自家製パッパデルレパスタ 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)

POACHED COD FISH “BACCALA”
WITH DRIED PIZZAIOLA SAUCE & GREEN OLIVES
鱈のポーチ“バッカラ” ピッツァイオーラソース グリーンオリーブ

OR または / & 両方

GRILLED AUSTRALIAN BEEF RIB EYE, POTATOES AND SWISS CHARD
(CHANGE TO JAPANESE BEEF SIRLOIN STEAK - SUPPLEMENT CHARGE 5,200)
オーストラリア産ビーフribアイのグリル ポテトとふだん草
(国産牛サーロインステーキに変更 - プラス 5,200)

WARM APPLE CRUMBLE WITH VANILLA ICE CREAM
温かいりんごのクランブル バニラアイスクリーム

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 AND VEGETABLE
“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 BUTTER AND SAGE
SERVED WITH MUSHROOM BROTH
“ラビオリデル プリン”
バターとセージ マッシュルームブロス

ROASTED RED SNAPPER WITH SPINACH
TOMATO & SICILIAN PESTO
尾長鯛のローストほうれん草
ローストトマト シチリアンペースト

SEARED JAPANESE BEEF SIRLOIN
SAUTÉED MAITAKE MUSHROOM AND BABY POTATOES
WITH TRUFFLE OIL
国産牛のステーキ 舞茸のソテー
ベビーポテト トリュフオイル

SELECTION OF ITALIAN CHEESES
PLUM AND RED WINE JAM & CARASAU BREAD
イタリアンチーズセレクション
プラムと赤ワインのジャム パーネカラサウ

CHESTNUT MOUSSE & CRUNCHY ITALIAN MERINGUE
栗のムースとさくさくのイタリアンメレンゲ

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

GAMBERI "CACIO E PEPE" 2,200
SAUTÉED PRAWNS WITH PECORINO CHEESE & PEPPER "CACIO E PEPE" STYLE
SERVED WITH LARDO

海老とペコリーノチーズ 胡椒の"カチョエペペ"スタイル ラルド

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

ALICI FRITTE DORATE 1,800
FRIED ANCHOVIES, FENNEL, SUN-DRIED TOMATOES & BAGNA CAUDA SAUCE

いわしのフリットとフェネルドライトマトとバーニャカウダソース

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 "SCIU SCIU" 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

RAVIOLI DEL PLIN 3,200
"RAVIOLI DEL PLIN" WITH BUTTER & SAGE, SERVED WITH MUSHROOM BROTH
(BLACK TRUFFLE SAUCE - SUPPLEMENT CHARGE 600)
"ラビオリデル プリン" バターとセージ マッシュルームブロス
(黒トリュフソースの追加 - プラス 600)

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)

SPAGHETTI CARBONARA 2,300
SPAGHETTI CARBONARA, ITALIAN PANCETTA
EGG YOLK AND 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

DENTICE, SPINACI, POMODORINI ARROSTO 3,200
ROASETED RED SNAPPER, SPINACH & ROASTED TOMATO
SICILIAN PESTO

尾長鯛のロースト ほうれん草 ローストトマト シチリアンペースト

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
SERVED WITH BABY POTATO & SWISS CHARD
(UPGRADE TO JAPANESE BEEF SIRLOIN - SUPPLEMENT CHARGE: 300GR 7,000 / 150GR 3,800)
オーストラリア産ビーフライブアイ(300g)のグリル ポテトとふだん草
(国産牛サーロインへのアップグレード - 300g: プラス 7,000 / 150g: プラス 3,800)

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA 3,800
VEAL TENDERLOIN "SALTIMBOCCA" WITH 24-MONTHS AGED PARMA HAM
WARM POTATO SALAD "CREMOLATA"

仔牛のサルティンボッカ 24か月熟成の生ハム 温かいポテトサラダ

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

LA MELA 1,500
WARM APPLE CRUMBLE WITH VANILLA ICE CREAM

温かいりんごのクランブルとバニラアイスクリーム

TIRAMISU 1,300
K'SHIKI CLASSIC TIRAMISU

ケシ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

MOUSSE DI CASTAGNE 1,800
CHESTNUT MOUSSE
& CRUNCHY ITALIAN MERINGA

栗のムースとさくさくのイタリアンメレンゲ

PANNA COTTA 1,300
SOFT PANNA COTTA 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 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。