

## “LA CENA”

### IL GIUSTO

イル ジュスト

**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

OR または

**FRIED EGGPLANT, PARMESAN & BUFFALO MOZZARELLA CHEESE**

茄子の Parmigiano と水牛のモッツアレラチーズ

**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 SCIALATELLI PASTA, TOMATO AND MUSSEL**

(HALF LOBSTER OPTION - SUPPLEMENT CHARGE 1,000)

自家製シアラティエッリパスタ トマトとムール貝

(ハーフロブスターの追加 - プラス 1,000)

**GRILLED PACIFIC MACKEREL**

**SERVED WITH COUS COUS, FENNEL SALAD AND SALMORIGLIO**

さんまのグリル クスクス フェネルサラダ サルモリッリオ

OR または / & 両方

**BRAISED BEEF SHORT RIBS**

**WITH EGGPLANT CAPONATA, SALSA VERDE**

(CHANGE TO JAPANESE BEEF SIRLOIN STEAK - SUPPLEMENT CHARGE 5,200)

ビーフショートリブの煮込み ナスのカポナータ サルサヴェルデ

(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 Parmigiano と水牛の Treccione チーズ

**FRIED ANCHOVY WITH 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

バーニャカウダソース

**HOUSE-MADE MUSHROOMS RAVIOLI WITH LOBSTER SAUCE**

自家製のマッシュルームラビオリ ロブスターソース

**POACHED RED SNAPPER WITH SPINACH SALAD**

**ROASTED TOMATO & SICILIAN PESTO**

尾長鯛のポーチ ほうれん草のサラダ

ローストトマト シチリアンペースト

**SEARED JAPANESE BEEF SIRLOIN**

**CHICKPEA CROQUETTE, SWISS CHARD & PORT WINE SAUCE**

国産牛のソテー ひよこ豆のコロッケとふだん草 ポートワインソース

**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**

栗のムースとサクサク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 AL FUNGHI, SALSA DI ASTICE** 3,200  
HOMEMADE MUSHROOMS RAVIOLI WITH LOBSTER SAUCE  
(BLACK TRUFFLE SAUCE - SUPPLEMENT CHARGE 600)

自家製のマッシュルームラビオリ ロブスターソース  
(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)

**QUAZZETTO 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  
POACHED RED SNAPPER, SPINACH SALAD AND ROASTED TOMATO  
SICILIAN PESTO

尾長鯛のポーチ ほうれん草のサラダ ローストトマト シチリアンペースト

**POLLO ALLA DIAVOLA** 2,600  
CHICKEN LEG "DIAVOLA", CARROT, ASPARAGUS AND SPICY SAUCE

若鶏のディアボラ風 人参とアスパラガス スパイシーソース

**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, CHICKPEA CROQUETTE, 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ribeye(300g)のグリル

ひよこ豆のコロッケとふだん草

\*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 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。