

K'SHIKI "LA CENA"

EDIZIONE. 007

IL GIUSTO

イル ジュスト

CRISPY VEAL TONGUE, POTATO, RED ONION & SALSA VERDE

ミルクで煮込んだ仔牛のタンのソテーポテト 赤玉葱 サルサベルデとともに

THICK PARSNIP SOUP WITH ASSORTED GLAZED CARROTS

パースニップのスープとカラフルな人参のグラッセ

ARTISANAL STROZZAPRETI PASTA, DUCK RAGOUT

PISTACHIO & MARJORAM HERB

(WITH BLACK TRUFFLE SAUCE - ADD 500)

手打ちパスタ スロツツアプレティ 鴨のラグーピスタチオ マジョラムの香り
(ブラックトリュフソースの追加 - プラス 500)

BAKED SEA BREAM, BLACK OLIVES, SPRING ONIONS & FENNEL

鯛のグリル 黒オリーブ フェネルの香り

OR または / & 両方

'TAGLIATA' GRILLED AUSTRALIAN BEEF RIB EYE, ROASTED POTATOES

TOMATOES, YOUNG ONION & ROSEMARY OIL

(WITH A4 JAPANESE BEEF RIB EYE - ADD 3,200)

オーストラリア産ビーフリアブアイのグリル
ポテトのロースト トマト 新玉葱 ローズマリーオイル

(A4 ランク国産ビーフリアブアイへのアップグレード - プラス 3,200)

ALMOND CRISP, WHITE CHOCOLATE MOUSSE, CHESTNUT & VANILLA

ホワイトチョコレートムースとアーモンドクリスピーのミルフォリエ
バニラのカスタードソース マロン添え

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

LA TAVOLATA

ラ タヴォラータ

ANTIPASTI SELECTION

FRIED FRESH ANCHOVIES, FENNEL & LEMON SALAD, BAGNA CAUDA

アンティパスト セレクション

イワシのフリット フェネルとレモンのサラダ バーニャカウダソース

LOBSTER RISOTTO, TOMATO & CHIVES

ロブスターのリゾット トマトとチャイブ

LASAGNA TRADIZIONALE DI DANIELE

シェフ・ダニエレ特製ラザーニャ

BLACK OLIVE SALTED SEA BASS

FENNEL CIAMBOTTA, POMODORO SAUCE & BASIL

スズキの黒オリーブ風味フェネル入りチャンポッタ バジルとトマトのソース

SLOW ROASTED VEAL OSSOBUCO, PORCINI MUSHROOMS

MASHED POTATOES, FRESH GRAPES & SNOW PEAS

仔牛スネ肉のオツツブッコ ポルチーニ マッシュポテトと葡萄 絹さや

CHEESE OF THE MONTH (ADD 400)

チーズセレクション (プラス 400)

TIRAMISU WITH CAMPORELLI COOKIES

ティラミス

RICOTTA TART, CINNAMON & WILD STRAWBERRY COMPOTE

シナモン風味のリコッタチーズタルト 野イチゴを添えて

COFFEE, TEA OR HERBAL INFUSION

コーヒー または 紅茶

6,800

SHARABLE COURSES - PRICE IS PER GUEST /FOR A MINIMUM OF 2 GUESTS

お一人様 6,800円 皆様でシェアしてお楽しみいただけます。ご注文は2名様より承ります。



BORN AND RAISED IN ROME, ITALY, CHEF DANIELE ALWAYS BELIEVED THAT THE BEST WAY TO REPRESENT ITALIAN CUISINE ABROAD IS TO KEEP IT SIMPLE AND AS CLOSE AS POSSIBLE TO THE TRADITIONAL WAYS. HIS MAIN INSPIRATION ALSO CAME FROM HIS PROFESSOR OF CULINARY ARTS ENZO FRASSANITO "HE KEPT TELLING US EVERY DAY THAT "COOKING IS LOVE", MEANING THAT THE CORE OF A GOOD DISH COMES FROM THE GOOD SPIRIT OF THE CHEF"

DANIELE

ダニエレ

MINI WHITE PIZZA WITH TRUFFLE SAUCE

トリュフのピツェッタ

"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ポツリート 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パーチェ

ACQUERELLO RISOTTO WITH LANGOUSTINE & LEMON

スカンピとレモンのイタリア産熟成米リゾット

SEARED JAPANESE BEEF SIRLOIN, POLENTA

ARTICHOKE & WINTER WILD MUSHROOMS

和牛サーロインのスコッタータ ポレンタ
アーティチョークと冬のきのこ

CHEESE OF THE MONTH

チーズセレクション

FRESH STRAWBERRIES, MARSALA SABAYON

& SPICED CRUMBLE

苺とマルサラ風味のザバイオーネ

LEMON SORBET & MICANCELLO

レモンソルベとダニエレ特製の"ミカンチェットロ"

COFFEE, TEA OR HERBAL INFUSION

コーヒー または 紅茶

9,800

ANTIPASTI & SALAD

前菜・サラダ

ANTIPASTI DELLA CASA 1,900

HOUSE APPETIZER SELECTION:

GRILLED MAITAKE MUSHROOM / ZUCCHINI TEMPURA / PIADINA ROMAGNOLA TONNATO
MARINATED SARDINE & CATALOGNA CHICORY SALAD / VEGETABLE & MINT CAPONATA
アンティパスト セレクションマイタケのグリル・ズッキーニのフライ・仔牛のトンナートのピアディーナ
鯛のマリネとブントレラのサラダ・ミント風味のカポナータ

LINGUA DI VITELLO CROCCANTE 1,800

CRISPY VEAL TONGUE, POTATO, RED ONION & SALSA VERDE

ミルクで煮込んだ仔牛のタンのソテー ポテト 赤玉葱 サルサベルデとともに

CAPRESE AL PESTO 1,900

'GUFFANTI' BUFFALO MOZZARELLA, TOMATO & BASIL PESTO

ゲーファンティ社の水牛モッツア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 パ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

ARDOINO FRUCTUS, CHEF DANIELE'S OLIVE OIL OF CHOICE, IS PRODUCED BY A SMALL MILL
LOCATED IN THE ITALIAN COASTAL COUNTRYSIDE OF LIGURIA USING PREMIUM TAGGIASCHE
OLIVES FROM THE AREA. THE SECRET OF ITS SWEET CHARACTER AND LOW ACIDITY IS THAT
THE OIL IS NEVER FILTERED BUT JUST SLOWLY DECANTED.アルドイノ・フルクタスのオリーブオイルは、リグーリア州の田園にある小規模の搾油場でタジャスカ種
の小粒のオリーブのみを使用して生産され、マエストリ・アッサジャートリと呼ばれる審査官による
厳しい審査と鑑定を受けて出荷されます。このオリーブオイル独特の豊かな甘みが、新鮮な野菜の
持ち味を最大限に引き出してくれます。

SOUP

スープ

VELLUTATA DI PASTINACA E VARIAZIONE DI CAROTE 1,500

THICK PARSNIP SOUP WITH ASSORTED GLAZED CARROTS

パースニップのスープとカラフルな人参のグラッセ

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, PISTACHIO & MARJORAM HERB

(BLACK TRUFFLE SAUCE - ADD 500)

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

(ブラックトリュフソースの追加 - 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 SEPIE 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

LOBSTER RISOTTO, TOMATO & CHIVES

ロブスターのリゾット 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

TAGLIATA DI MANZO E POMODORI 3,900

GRILLED AUSTRALIAN BEEF RIB EYE 300GR

TOMATOES, YOUNG ONIONS & ROSEMARY OIL

SERVED WITH A CHOICE OF ROASTED POTATOES OR BABY LEAF SALAD

オーストラリア産ビーフアイ(300g)のグリル チェリートマト ローズマリーオイル

ポテトのロースト または ベビーリーフサラダとともに

OSSOBUCCO E PORCINI 3,500

SLOW ROASTED VEAL OSSOBUCCO, PORCINI MUSHROOMS

MASHED POTATOES, FRESH GRAPES & SNOW PEAS

仔牛スネ肉のオツソブッコ 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 マジョラムとパーニャカウダソース

FIORENTINA AI FERRI T-BONE 25,000

GRILLED JAPANESE BEEF STEAK 750GR (FOR 2-4 PEOPLE)

YOUR CHOICE OF T-BONE OR PRIME RIB, BAGNA CAUDA

ROASTED GARLIC & POTATOES, TOMATOES, RUCOLA, GRILLED VEGETABLES

国産牛ステーキ(750g/2-4名様) パ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

Tボーンまたはプライムリブをお選びください

DESSERT & CHEESE

デザート・チーズ

CREMA AL LIMONE E BRICIOLE 1,300

LEMON CREAM & ALMOND BISCOTTI CRUMBS

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

MILLEFOGLIE AL CIOCCOLATO BIANCO E CASTAGNE 1,300

ALMOND CRISP, WHITE CHOCOLATE MOUSSE,

CHESTNUTS & VANILLA

ホワイトチョコレートムースとアーモンドクリスプのミルフォリエ

バニラのカスタードソース マロン添え

PANNA COTTA 1,300

SOFT PANNA COTTA WITH YOUR CHOICE OF SAUCE

HAZELNUT CHOCOLATE OR STRAWBERRY

パナコッタ

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