

“LA CENA”

IL GIUSTO

イル ジュスト

SEAFOOD SALAD WITH SCALLOPS, SHRIMP, CALAMARI, OCTOPUS & SEASONAL VEGETABLES
帆立と海老 イカたこのサラダ 季節野菜添え

GREEN ASPARAGUS SOUP WITH ROASTED WHITE ASPARAGUS
グリーンアスパラガスのスープとローストしたホワイトアスパラガス

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

CARNAROLI RISOTTO WITH SHRIMP, TOMATO & CHIVES
(UPGRADE SHRIMP TO LOBSTER - SUPPLEMENT CHARGE 400)
海老と国産カルナローリ米のリゾット トマトとチャイブ
(海老をロブスターにアップグレード - プラス 400)

GREENLING “ACQUA PAZZA” WITH MUSSELS, CLAMS, OLIVES CHERRY TOMATOES & GREEN BEANS
あいなめのアクアパッツァ ムール貝 浅利 いんげん オリーブとトマト

OR または / & 両方

GRILLED AUSTRALIAN RIB EYE, CHICKPEA CROQUETTE & CREAMY LEEK
(UPGRADE TO JAPANESE BEEF SIRLOIN - SUPPLEMENT CHARGE 5,200)
オーストラリア産ビーフライのグリル
ひよこ豆のコロッケと洋葱のクリームソース
(国産牛サーロインにアップグレード - プラス 5,200)

HOUSE-MADE SORBET WITH SEASONAL FRUITS
自家製シャーベットと季節のフルーツ

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トレッチョーネチーズ

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 RAVIOLI STUFFED WITH RICOTTA CHEESE GREEN PEAS, SPINACH, MINT & PECORINO CHEESE
自家製のラビオリ リコッタ
グリーンピース ほうれん草 ミントとペコリーノチーズ

POACHED SAWARA MACKEREL TURNIP CREAM, FRESH TOMATO & SICILIAN SAUCE
鱈のポーチ トマトとかぶのクリーム サルサ シチリアーナ

SEARED JAPANESE BEEF SIRLOIN ASPARAGUS, POTATO & PORT WINE SAUCE
国産牛のソテー アスパラガスとじゃがいも ポートワインソース

SELECTION OF ITALIAN CHEESES WITH STRAWBERRIES & BELL PEPPER MARMALADE CARASAU BREAD
イタリアンチーズセレクション
いちごとパプリカのマーマレードとパーネカラサウ

ZUCCOTTO FIORENTINO YOGURT ICE CREAM & MIXED BERRIES
(CONTAINS ALCOHOL)
フィレンツェ風ズコット ヨーグルトアイスとベリー
(アルコールを含みます)

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

INSALATA DI MARE SEAFOOD SALAD WITH SCALLOPS, SHRIMP, CALAMARI, OCTOPUS & SEASONAL VEGETABLES 帆立と海老 イカ たこのサラダ 季節野菜添え	2,200
VITELLO TONNATO SLOW-COOKED VEAL WITH TUNA SAUCE, RUCOLA & LEMON 低温調理した仔牛のトンナート ルッコラとレモン	2,100
CAPRESE AL PESTO BUFFALO MOZZARELLA, TOMATO & BASIL PESTO 水牛モッツァレラとトマトのカプレーゼ	2,200
ALICI FRITTE DORATE 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	1,800
PARMIGIANA DI MELANZANE E BURRATA FRIED EGGPLANT WITH PARMESAN & BURRATA CHEESE 茄子の Parmigiana とブラータチーズ	2,100
INSALATA DI STAGIONE 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	1,500
INSALATA DI CINQUE POMODORI E CIPOLLA SALAD OF FIVE VARIETIES OF TOMATOES, RED ONIONS & CERVIA SEA SALT 5種類のとまとサラダ 赤玉葱のピクルス チェルピアの海塩	2,200
MINISTRONE DI VERDURE CON PESTO AL BASILICO VEGETABLE SOUP "MINISTRONE" & BASIL PESTO ミネストローネ バジルの香り	1,400

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 トスカーナ産プロシュート	SALAME AL TRUFFLE トリュフ入りサラミ
MORTADELLA AL PISTACCHIO モルダデッラ・ピスタチオ	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

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 SPAGHETTI WITH HAMAGURI CLAMS, "BOTTARGA" 蛤とからすみのスパゲッティ 白ワイン風味	2,200
STROZZAPRETI ALL' ANATRA E PISTACCHI ARTISANAL STROZZAPRETI PASTA, DUCK RAGOUT WITH PISTACHIO & MARJORAM (BLACK TRUFFLE SAUCE - SUPPLEMENT CHARGE 500) 手打ちパスタ ストロツァプレティ 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 - プラス 500)	1,900
SPAGHETTI "SCIUE SCIUE" 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	1,800
RAVIOLI RICOTTA E PISELLI HOMEMADE RAVIOLI STUFFED WITH RICOTTA CHEESE, GREEN PEAS, MINT SPINACH AND PECORINO CHEESE (BLACK TRUFFLE SAUCE - SUPPLEMENT CHARGE 500) 自家製のラビオリ リコッタ グリーンピース ほうれん草とペコリーノチーズ (黒トリュフソースの追加 - プラス 500)	2,200
FETTUCCINE AI FUNGHI FETTUCCINE WITH SEASONAL MUSHROOMS, CREAM SAUCE AND HERBS フェットチーネ きのことハーブのクリームソース	2,300
SPAGHETTI CARBONARA 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	2,300
LASAGNA NAPOLETANA 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	2,500
RISOTTO ALL'ASTICE, POMODORO ED ERBA CIPOLLINA 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	3,500

MAIN COURSE

メインディッシュ

VERDURE GRIGLIATE AL COCCIO, MAGGIORANA E BAGNA CAUDA 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)	2,300
QUAZZETTO DI PESCE DEL GIORNO 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	3,800
MACCARELLO COTTO ALL'OLIO CON SALSICIA SICILIANA POACHED SAWARA MACKEREL WITH TURNIP CREAM FRESH TOMATOES & SICILIAN SAUCE 鯖のポーチ トマトとカブのクリーム サルサ シシリアーナ	2,600
POLLO ALLA DIAVOLA 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	2,600

FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA GRILLED AMERICAN BEEF TENDERLOIN WITH SPINACH, GRILLED VEGETABLES 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	6,500
MANZO AI FERRI GRILLED AUSTRALIAN BEEF RIBEYE, CHICKPEA CROQUETTE, CREAMY LEEK (UPGRADE TO JAPANESE BEEF SIRLOIN - SUPPLEMENT CHARGE: 300GR 7,000 / 150GR 3,800) オーストラリア産ビーフリアイ(300g)のグリル ひよこ豆のコロッケと洋葱のクリームソース *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	4,200
SALTIMBOCCA ALLA ROMANA 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	3,800
FIorentina ai Ferri 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	25,000

DESSERT & CHEESE

デザート・チーズ

CREMA AL LIMONE E BRICIOLE 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	1,300
TIRAMISU 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)	1,300

TORTA AL FORMAGGIO E FRUTTI ROSSI CLASSIC BAKED CHEESECAKE SERVED WITH BERRIES クラシックチーズケーキ 季節のベリー	1,300
ZUCCOTTO FIORENTINO ZUCCOTTO CAKE WITH YOGURT ICE CREAM AND BERRIES フィレンツェ風ズコット ヨーグルトアイスとベリー	1,200

PANNA COTTA 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	1,300
TAGLIERE DI FORMAGGI FOUR ITALIAN CHEESES SERVED WITH RAISIN BREAD イタリアンチーズ 4種	3,500

🌿 = 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。