KSHIKI
ALL DAY DINING

Festive Celebrations
「ケシキ」フェスティブ期間コース料金のご案内

Lunch
ランチ

December 17-31, January 1、2, 3
12 月 17 日~31 日、1 月 1、2、3 日

5-Course Menu: JPY 6,800 / 6-Course Menu: JPY 7,300 / 6-Course Chef's Special Menu: JPY 12,000
5 品のランチコース: 6,800 円/ 6 品のランチコース: 7,300 円 / 6 品のシェフスペシャルランチコース: 12,000 円

Dinner
ディナー

December 17-22, 26-30, January 1-3
12 月 17 日~22 日、26 日~30 日 1 月 1~3 日

5-Course Menu: JPY 15,800 /6-Course Menu: JPY 17,000 / 6-Course Chef's Special Menu: JPY 19,500
5 品のディナーコース: 15,800 円 / 6 品のディナーコース: 17,000 円 / 6 品のシェフズスペシャルコース: 19,500 円

December 23, 24, 25, 31
12 月 23、24、25、31 日

6-Course Menu: JPY17,000 / 6-Course Chef's Special Menu: JPY 19,500
6 品のディナーコース: 17,000 円 / 6 品のシェフズスペシャルコース: 19,500 円

Enquiries and Reservations - Restaurant Reservations
Telephone: +81 3 3270 8188 (9:00am-9:00pm)

ご予約・お問い合わせはレストラン予約まで
フリーダイヤル: 0120-806-823（9:00-21:00）

email: motyo-fbres@mohg.com
www.mandarinoriental.co.jp/tokyo/fine/dining/

All prices are in Japanese Yen, inclusive of consumption tax and subject to 15% service charge.
上記は日本円での表示価格に消費税を含んだ料金で、別途15%のサービス料を申し受けます。

FESTIVE SEASON DINNER MENU
December 17-22, 26-30, January 1-3
フェスティブシーズンディナーメニュー
12 月 17 日~22 日、26 日~30 日 1 月 1~3 日

ITALIAN DINING K'SHIKI

IL CENA DA DANIELE

Chef's Dinner Menu
シェフズディナーコース
「シェフダニエレのチェーナ」

19,500

Welcome Snack
Baccala Mantecato with Grilled Polenta and Caviar
Semi-dried Persimmon, Prosciutto and Iwate Honey

ウェルカムスナック
バッカラ マンテカート ポレンタのグリル キャビア
干し柿 プロシュートと岩手県産蜂蜜

Choice of Appetizer
Crispy Ricotta and Buffalo Mozzarella Cannelloni
with Fruit Tomato and Guanciale
or
Scallop with Topinambour, Sea Urchin
and Cacciucco Fish Soup

前菜
リコッタチーズと水牛のモッツァレラチーズ
フルーツトマトのカネロニ グアンチャーレ
または
帆立 菊芋 雲丹とカチュッコソース

Risotto
Aged Aquerello Risotto with Porcini Mushroom and Grape

リゾット
熟成米リゾット ポルチーニと葡萄

Fish
Roasted Capitone Eel with Saffron Sauce
Sautéed Spinach and Black Garlic Emulsion

魚料理
鰻のロースト サフランソース
ほうれん草 黒ニンニクのエマルション

Meat
Grilled Japanese Tenderloin with Black Maitake Mushroom
Fried Artichoke, Smoked Potato Purée Balsamic Sauce

肉料理
国産牛フィレ肉のグリル 黒舞茸 アーティチョークのフリット
スモークポテトのピュレ バルサミコソース

Dolce
Fluffy Pistachio Mousse and Strawberry Sorbet

ドルチェ
ピスタチオのムースといちごのシャーベット

IL GRANDE

6-Course Dinner Menu
6品のディナーコース「イル・グランデ」

Choice of Appetizer / Seasonal Soup
Choice of Pasta / Two Main Course
Choice of Dessert / Coffee or Tea
前菜・季節のスープ・パスタ
メインディッシュ 2種
デザート・コーヒー または 紅茶

17,000

APPETIZER

Red Shrimp, Chickpea Purée, Caper, Star Anise and Caviar
As a Tribute to Fulvio Pierangelini
or
Frico Potato with Three Cheeses and Onion Pie
Winter Root Salad, Black Truffle
or
Warm Beef Tongue Tonnato, Salsa Verde and Pistachio

前菜
海老 ひよこ豆のピューレ ケイパー スターアニス キャビア
～フルビオ・ピエランジェリーニへのオマージュとして～
または
ポテトと3種のチーズの"フリコ"
オニオンパイ 冬の根菜サラダ 黒トリュフ
または
温かい牛タンのトンナータ サルサヴェルデとピスタチオ

SOUP

Cannellini Bean Soup with Orange, Iberico Ham
and Sarawak Black Pepper

スープ
白いんげん豆のスープ オレンジ イベリコハムと
ブラックペッパー

PASTA

Oyster Risotto with Anchovy Cream
Franciacorta, Chive and Bottarga
or
Fusilli "Norma" Eggplant, Ricotta Cheese, Tomato Cream
or
Traditional Lasagna "Ragù Antico Toscano"
with Bone Marrow, Oxtail, Beef Check
and Smoked Mozzarella Cheese

パスタ
牡蠣のリゾット アンチョビクリーム
フランチャコルタ チャイブ ボッタルガ
または
茄子 リコッタチーズ トマトクリームのフジッリ "ノルマ"風
または
オックステール 牛頬肉 ボーンマロー
スモークモッツァレラチーズの
伝統的なトスカーナ地方のラザニア

MAIN COURSE

Sautéed Gurnard, Scallop with Sardinian Fregola
Mussel and Saffron Sauce
or
Grilled Australian Beef Fillet
with Butter and Sage Carrot Gnocchi
Spinach and Marsala Sauce
or
Celeriac Parmigiana with House-made Stracciatella Cheese

メインディッシュ
ほうぼうのソテー 帆立 サルデーニャ産フレーゴラとムール貝
サフランのソース
または
オーストラリア産牛フィレ肉のグリル
バターとセージのキャロットニョッキ ほうれん草
マルサラソース
または
根セロリのパルミジャーナ 自家製ストラッチャテッラチーズ

DOLCE

Today's Panettone with Marsala Zabaione
and Strawberry Gelato
or
K'shiki Classic Tiramisu

ドルチェ
本日のパネトーネ マルサラ・ザバイオーネと
苺のジェラート添え
または
ケシキのクラシックティラミス

IL GIUSTO

5-Course Dinner Menu
5品のディナーコース「イル・ジュスト」

Choice of Appetizer / Seasonal Soup
Choice of Pasta / One Main Course
Choice of Dessert / Coffee or Tea
前菜・季節のスープ・パスタ
メインディッシュ 1種
デザート・コーヒー または 紅茶

15,800

VEGAN DISH
ビーガン料理

VEGETARIAN DISH
肉・魚 不使用

All prices are in Japanese Yen, inclusive of consumption tax and subject to 15% service charge.
上記は日本円での表示価格に消費税を含んだ料金で、別途15%のサービス料を申し受けます。

FESTIVE SEASON DINNER MENU
December 23, 24, 25, 31
フェスティブシーズンディナーメニュー
12月23、24、25、31日

ITALIAN DINING K'SHIKI

IL CENA DA DANIELE

Chef's Dinner Menu
シェフズディナーコース
「シェフダニエレのチェーナ」

19,500

Welcome Snack
Baccala Mantecato with Grilled Polenta and Caviar
Semi-dried Persimmon, Prosciutto and Iwate Honey

ウェルカムスナック
バッカラ マンテカート ポレンタのグリル キャビア
干し柿 プロシュートと岩手県産蜂蜜

Choice of Appetizer
Scallop with Topinambour, Sea Urchin
and Cacciucco Fish Soup

前菜
帆立 菊芋 雲丹とカチュッコソース

Risotto
Aged Aquerello Risotto with Porcini Mushroom and Grape

リゾット
熟成米リゾット ポルチーニと葡萄

Fish
Roasted Capitone Eel with Saffron Sauce
Sautéed Spinach and Black Garlic Emulsion

魚料理
鰻のロースト サフランソース
ほうれん草 黒ニンニクのエマルション

Meat
Grilled Japanese Tenderloin with Black Maitake Mushroom
Fried Artichoke, Smoked Potato Purée Balsamic Sauce

肉料理
国産牛フィレ肉のグリル 黒舞茸 アーティチョークのフリット
スモークポテトのピュレ バルサミコソース

Dolce
Fluffy Pistachio Mousse and Strawberry Sorbet

ドルチェ
ピスタチオのムースといちごのシャーベット

IL GRANDE

6-Course Dinner Menu
6品のディナーコース「イル・グランデ」

Choice of Appetizer / Seasonal Soup
Choice of Pasta / Two Main Course
Choice of Dessert / Coffee or Tea
前菜・季節のスープ・パスタ
メインディッシュ 2種
デザート・コーヒー または 紅茶

17,000

APPETIZER
Red Shrimp, Chickpea Purée, Caper, Star Anise and Caviar
As a Tribute to Fulvio Pierangelini

前菜
海老 ひよこ豆のピューレ ケイパー スターアニス キャビア
～フルビオ・ピエランジェリーニへのオマージュとして～

SOUP
Cannellini Bean Soup with Orange, Iberico Ham
and Sarawak Black Pepper

スープ
白いんげん豆のスープ オレンジ イベリコハムと
ブラックペッパー

PASTA
Traditional Lasagna "Ragù Antico Toscano"
with Bone Marrow, Oxtail, Beef Check
and Smoked Mozzarella Cheese

パスタ
オックステール 牛頬肉 ボーンマロー
スモークモッツァレラチーズの
伝統的なトスカーナ地方のラザニア

MAIN COURSE
Sautéed Gurnard, Scallop with Sardinian Fregola
Mussel and Saffron Sauce

Grilled Australian Beef Fillet
with Butter and Sage Carrot Gnocchi
Spinach and Marsala Sauce

メインディッシュ
ほうぼうのソテー 帆立 サルデーニャ産フレーゴラとムール貝
サフランのソース

オーストラリア産牛フィレ肉のグリル
バターとセージのキャロットニョッキ ほうれん草
マルサラソース

DOLCE
Today's Panettone with Marsala Zabaione
and Strawberry Gelato

ドルチェ
本日のパネトーネ マルサラ・ザバイオーネと
苺のジェラート添え

All prices are in Japanese Yen, inclusive of consumption tax and subject to 15% service charge.
上記は日本円での表示価格に消費税を含んだ料金で、別途15%のサービス料を申し受けます。