



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: JPY 17,000 / 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)

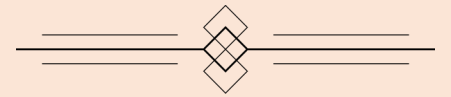
ご予約・お問い合わせはレストラン予約まで

フリーダイヤル: 0120-806-823 (9:00-21:00)

[email: motyo-fbres@mohg.com](mailto: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。



IL PRANZO DA DANIELE

Chef's Lunch Menu
シェフズランチコース
「シェフダニエレのプランツォ」

12,000

Welcome Snack

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

Choice of Appetizer

Crispy Ricotta and Buffalo Mozzarella Cannelloni
with Fruit Tomato and Guanciale

or

Scallop with Topinambour, Sea Urchin
and Cacciucco Fish Soup

Risotto

Aged Aquerello Risotto with Porcini Mushroom and Grape

Fish

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

or

Meat

Grilled Venison with Black Maitake Mushroom
Fried Artichoke Smoked Potato Purée and Balsamic Sauce

Dolce

Fluffy Pistachio Mousse and Strawberry Sorbet

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
干し柿 プロシュートと岩手県産蜂蜜

前菜

リコッタチーズと水牛のモッツアレラチーズ
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

リゾット

熟成米リゾット ポルチーニと葡萄

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ジョン

または

肉料理

鹿肉のグリル 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

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 Lunch Menu
6品のランチコース「イル・グランデ」

Choice of Appetizer / Seasonal Soup
Choice of Pasta / Two Main Courses
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品・デザート
コーヒー または 紅茶

7,300

IL CAPO

5-Course Lunch Menu
5品のランチコース「イル・カーポ」

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品・デザート
コーヒー または 紅茶

6,800

APPETIZER

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

or

① Frico Potato with Three Cheeses and Onion Pie
Winter Root Salad

or

Warm Beef Tongue Tonnato, Salsa Verde and Pistachio

SOUP

Cannellini Bean Soup with Orange, Crispy Bacon
and Sarawak Black Pepper

PASTA

Oyster Risotto with Anchovy Cream
Franciacorta and Chive

or

② Fusilli "Norma" Eggplant, Ricotta Cheese, Tomato Cream

or

Traditional Lasagna "Ragù Antico Toscano"
with Bone Marrow Oxtail and Beef Check

MAIN COURSE

Sautéed Gurnard with Sardinian Fregola
Mussel and Saffron Sauce

or

Grilled Australian Beef Rib Eye
with Butter and Sage Carrot Gnocchi
Spinach and Green Peppercorn Sauce

or

③ Celeriac Parmigiana with House-made Stracciatella Cheese

DOLCE

Today's Panettone with Marsala Zabaione and Strawberry Gelato

or

K'shiki's Classic Tiramisu

前菜

海老 ひよこ豆のピュレ ケイパー スターアニス
～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

④ 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

または

温かい牛タンとトンナート サルサヴェルデとピスタチオ

スープ

白いんげん豆のスープ オレンジ クリスピーベーコン
ブラックペッパー

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

または

⑤ 茄子 リコッタチーズ トマトクリーム のフジツリ “ノルマ” 風

または

オックステール 牛頬肉 ボーンマローの
伝統的なトスカーナ地方のラザニア

メインディッシュ

ほうぼうのソテー サルデーニャ産フレゴラとムール貝
サフランのソース

または

オーストラリア産ビーフリブアイのグリル
バターとセージのキャロットニョッキ
ほうれん草 グリーンペッパーソース

または

⑥ 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

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