

# K'SHIKI "IL PRANZO"

EDIZIONE. 024

## "GIRO"

### 8-COURSE ITALIAN TOUR MENU

A CULINARY JOURNEY OF ITALY  
THROUGH 8 REGIONAL RECIPES  
SERVED AT ONCE ON A TRAY

「ジロ」1トレーランチセット  
イタリア各地の郷土料理、8種類のお料理すべてを  
トレーにのせて一度にご用意いたします。  
前菜2品・スープ・パスタ・メイン2品・デザート2品

3,500

#### FRIED EGGPLANT, PARMESAN AND BUFFALO MOZZARELLA CHEESE (BASILICATA)

茄子の Parmigiana と水牛のモッツアレラチーズ (バジリカータ州)

#### FRIED ANCHOVIES WITH FENNEL, SUN-DRIED TOMATOES & BAGNA CAUDA SAUCE (TORINO, PIEMONTE)

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 (トリノ/ピエモンテ州)

#### VEGETABLE MINISTRONE WITH PESTO GENOVESE (LIGURIA)

ミネストローネ バジルの香り (リグーリア州)

#### NEAPOLITAN LASAGNA, EGG, MEATBALL, PORK SALAMI AND VEAL (NAPOLI, CAMPANIA)

豚肉と仔牛のナポリ風ラザニア ゆで卵 ミートボール (ナポリ/カンパニア州)

#### GRILLED PACIFIC MACKEREL, PRAWNS COUS COUS, FENNEL SALAD AND SALMORIGLIO (PALERMO, SICILIA)

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 (パレルモ/シチリア州)

#### CHICKEN DIAVOLA (TUSCANY)

若鶏のディアボラ風 (トスカーナ州)

#### WARM APPLE CRUMBLE WITH VANILLA ICE CREAM (TRENTO, TRENTO ALTO ADIGE)

温かいりんごのクランブル バニラアイスクリーム (トレント/トレンティーノ=アルト・アディジェ州)

#### K'SHIKI CLASSIC TIRAMISU (CONTAINS ALCOHOL) (TREVISO, VENETO)

ケシキのクラシックティラミス(アルコールを含みます) (トレヴィーゾ/ヴェネト州)

## LA SCATOLA

### 4-COURSE MENU

「ラ・スカトラー」4品のランチコース

#### APPETIZER

#### SEASONAL SOUP

#### CHOICE OF PASTA

#### CHOICE OF DESSERT

#### COFFEE, TEA OR HERBAL INFUSION

前菜・スープ・パスタ・デザート  
コーヒー または 紅茶

2,900

## IL CAPO

### 5-COURSE MENU

「イル・カーポ」5品のランチコース

#### APPETIZER

#### SEASONAL SOUP

#### CHOICE OF PASTA

#### CHOICE OF MEAT OR FISH MAIN COURSE

#### CHOICE OF DESSERT

#### COFFEE, TEA OR HERBAL INFUSION

前菜・スープ・パスタ  
メインディッシュ・デザート  
コーヒー または 紅茶

3,800

## PICCOLO ALFONSO

ピッコロアルフォンソ

#### 24 MONTHS-AGED PARMA HAM

#### BUFFALO CHEESE "TRECCIONE"

24か月熟成の Parmigiano 熟成ハムと水牛のトレッチョーネチーズ

OR または

#### 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

#### VEGETABLE MINISTRONE WITH PESTO GENOVESE

ミネストローネ バジルの香り

#### 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, SPINACH SALAD SERVED WITH 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 シチリアンペスト

OR または

#### VEAL TENDERLOIN "SALTIMBOCCA" WITH 24-MONTHS AGED SAN DANIELE 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

#### 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

6 COURSES  
6品のコース

5,800

## IL PRANZO DI OGGI

前菜・パスタ・メインディッシュ・デザートを下記よりお選びください

### ◆ CHOICE OF APPETIZER 前菜

#### FRIED EGGPLANT, PARMESAN AND BUFFALO MOZZARELLA CHEESE

茄子の Parmigiana と水牛のモッツアレラチーズ

OR または

#### SAUTÉED PRAWNS WITH PECORINO CHEESE & PEPPER "CACIO E PEPE" STYLE SERVED WITH PORK 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 豚肉のラルド

### ◆ CHOICE OF PASTA パスタ

#### 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

OR または

#### HOUSE-MADE PAPPARDELLE PASTA WITH SEASONAL MUSHROOM SAUCE

(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)

### ◆ CHOICE OF FISH OR MEAT MAIN COURSES メインディッシュ

#### GRILLED PACIFIC MACKEREL, PRAWNS

SERVED WITH COUS COUS, FENNEL SALAD & 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

#### CHICKEN LEG "DIAVOLA", CARROT, ASPARAGUS & 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

### ◆ CHOICE OF DESSERTS デザート

#### 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

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)

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。

# 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 24 MONTHS-AGED PARMA HAM (140g) & PREMIUM BUFFALO CHEESE "TRECCIONE" (100g) FROM OUR TROLLEY** 5,500  
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 FRESH ANCHOVIES, FENNEL, SUN-DRIED TOMATOES & BAGNA CAUDA**  
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 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

**PANINI** ALL SANDWICHES EXCEPT VEGAN BURGER ARE SERVED WITH YOUR CHOICE OF FRENCH FRIES OR A GREEN LEAF SALAD  
パニーニ ビーガンバーガーを除く全てのサンドイッチには、フライドポテト または グリーンサラダが付きま

**CLASSIC WAGYU CHEESE BURGER** 3,200  
クラシック チーズバーガー

**JAPANESE WAGYU BEEF, TOASTED HOUSE-MADE MULTI GRAIN BUN TOMATO, LETTUCE, ONION, MAYONNAISE WITH YOUR CHOICE OF CHEESE: COMTÉ OR BLUE AND YOUR CHOICE OF ONE TOPPING: AVOCADO, CREAMED MUSHROOMS, GRILLED BACON OR OVER-MEDIUM EGG**  
和牛のパティートーストした全粒粉のバンズトマトレタス オニオンマヨネーズ  
お好みのチーズを一種類(コンテ/ブルーチーズ)と、  
お好みのトッピングをお一つ(アボカド/クリームマッシュルーム/ベーコン/目玉焼き)をお選びください。

**VEGAN BURGER** 2,000  
ビーガンバーガー  
**BROWN RICE PATTY, WHEAT-FREE SEITAN, TOFU & SHIITAKE MUSHROOMS, TOASTED RICE BUN ALFALFA SPROUTS, SHISO LEAVES, TOMATO, AVOCADO, LEMON & MACADAMIA NUTS SERVED WITH JAPANESE 7-SPICE, STEAMED VEGETABLES & SOY BEAN SPROUTS**  
ブラウンライスとセイトン 豆腐 椎茸のビーガンパティ ライスバンズ  
アルファルファ 大葉 トマト アボカド レモン マカダミアナッツ  
彩り野菜のスティームとモヤシのソテー 七味添え

**PANINO CLUB** 2,700  
クラブサンドイッチ  
**CLUB SANDWICH WITH FRIED EGG, BACON, GRILLED CHICKEN TOASTED WHITE BREAD, TOMATO, LETTUCE & COMTÉ CHEESE**  
目玉焼き ベーコン グリルチキン トーストしたホワイトブレッド トマトレタス コンテチーズ

**SALMON & CRAB TARTINE** 2,600  
サーモンと蟹 アボカド のオープンサンドイッチ  
**MULTIGRAIN BREAD OPEN FACED SANDWICH WITH SMOKED SALMON, CRAB MEAT AVOCADO & DILL MAYONNAISE**  
雑穀パン スモークサーモン 蟹肉 アボカド デイルマヨネーズ

## 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調理するため、15分から20分のお時間を頂戴いたします。

**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 PISTACCHIO** 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 "SCIUE SCIUE"** 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, 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

**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リアイ(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ムブルとバニリアイスクリーム

**TIRAMISU** 1,300  
**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)

**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

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

**V** = VEGETARIAN / **V** 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。