

## IN VIAGGIO

Chef Fulvio's Lunch Set Menu  
シェフ フルビオ 季節のランチコース

### APERITIVO アペリティーボ

Cold Eggplant Parmigiana  
冷製茄子のパルミジャーナ  
Hokkaido Scallop Arancini and Nagano Prosciutto  
北海道産帆立貝のアランチーニと長野県産ハム  
Lamb Belly, Chicken Liver and Pomegranate Vinegar  
ラムばら肉 鶏レバー ザクロ酢

### ANTIPASTO アンティパスト

Zucchini alla Scapece  
Fiordilatte and Lemon, Saffron Emulsion  
ズッキーニのスカペーチェ  
フィオルディラッテチーズレモン サフランエマルジョン

### PASTA パスタ

Linguine di Semola  
Crab Sauce, Sea Urchin and Lemon Bread Crumble  
セモリナ粉のリングイネ  
蟹のソース 雲丹 レモンクランブル

### SECONDI メインディッシュ

Sablefish in Potato Crust  
Asparagus and Warm Clam Emulsion  
銀鱈 ポテトクラスト  
アスパラガスとあさりのエマルジョン

or  
Slow Roasted Wagyu Rump Steak  
Variations of Farm Vegetables and Fruits  
ゆっくりとローストした和牛ランプステーキ  
農園から届いた野菜とフルーツ

### DOLCE ドルチェ

Baba al Limoncello, Cocoa and Passion Fruit  
レモンチェッコ香るババ ココアクランブルとパッションフルーツ

Coffee or Tea  
コーヒー または 紅茶

13,200

## PRANZO A CASA

K'shiki Lunch Set Menu  
ケシキランチコース

### APPETIZER 前菜

Seared Japanese Amberjack Tagliata in Escarole Leaf, Tangerine  
Cream of Smoked Scamorza, Pinenut and Olive  
はまちのタリアータ エスカロール タンジェリン  
スカモルツァクリーム 松の実とオリーブ

### PASTA OR RISOTTO パスタ or リゾット

House-made Candele with 6 Hours Wagyu Genovese Ragu  
Caciocavallo Cheese  
自家製カンデーレ 6時間煮込んだ和牛ジェノヴェーゼのラゲー  
カチョカヴァッロチーズ

or

Risotto alla Nerano Zucchini  
Stracciatella and Bottarga  
カルナローリ米リゾット アツラ ネラーノ  
ズッキーニ ストラッチャテッラ 唐墨

### MAIN COURSE メインディッシュ

Grilled Bastard Halibut alla Puttanesca  
Roasted Tomato, Caper, Oregano and Almond  
ひらめのプッタネスカ風  
ローストマト ケッパー オレガノ アーモンド

or

Miyazaki Kurobuta Pork Loin  
Roasted Red Peppers in "Agrodolce" and Mustard Leaves Potato Puree  
宮崎県産黒豚ロースと赤ピーマンのアグロドルチェ  
マスタードリーフ ポテトピュレ

### DOLCE ドルチェ

K'shiki Original Tiramisu  
ケシキ オリジナル ティラミス

Coffee or Tea  
コーヒー または 紅茶

4-Course | Appetizer, Pasta, Main, Dolce  
4品のランチコース | 前菜・パスタ・メイン・ドルチェ

7,700

## PRANZO A CASA

K'shiki Lunch Set Menu  
ケシキランチコース

### APPETIZER 前菜

Seared Japanese Amberjack Tagliata in Escarole Leaf, Tangerine  
Cream of Smoked Scamorza, Pinenut and Olive  
はまちのタリアータ エスカロール タンジェリン  
スカモルツァクリーム 松の実とオリーブ

### PASTA OR RISOTTO OR MAIN COURSE パスタ or リゾット or メインディッシュ

House-made Candele with 6 Hours Wagyu Genovese Ragu  
Caciocavallo Cheese  
自家製カンデーレ 6時間煮込んだ和牛ジェノヴェーゼのラゲー  
カチョカヴァッロチーズ

or

Risotto alla Nerano Zucchini  
Stracciatella and Bottarga  
カルナローリ米リゾット アツラ ネラーノ  
ズッキーニ ストラッチャテッラ 唐墨

or

Grilled Bastard Halibut alla Puttanesca  
Roasted Tomato, Caper, Oregano and Almond  
ひらめのプッタネスカ風  
ローストマト ケッパー オレガノ アーモンド

or

Miyazaki Kurobuta Pork Loin  
Roasted Red Peppers in "Agrodolce" and Mustard Leaves Potato  
Puree  
宮崎県産黒豚ロースと赤ピーマンのアグロドルチェ  
マスタードリーフ ポテトピュレ

### DOLCE ドルチェ

K'shiki Original Tiramisu  
ケシキ オリジナル ティラミス

Coffee or Tea  
コーヒー または 紅茶

3-Course (only Weekdays Available)  
Appetizer, Pasta or Main, Dolce  
3品のランチコース (平日のみご提供)  
前菜・パスタまたはメイン・ドルチェ

6,600

# A-LA-CARTE

アラカルト



## ANTIPASTI, SALAD & SOUP アンティパスト・サラダ & スープ

Burrata Cheese, Tomato Variation and Basil ブッラータチーズとトマトのカプレーゼ		3,520
Seared Yellowfin Tagliata in Escarole Leaf, Tangerine Cream of Scamorza, Pinenut and Olive はまちのタリアータ エスカロールの葉 オレンジ スカモルツァクリーム 松の実とオリーブ		3,300
Slow Cooked Chicken "Porchettato" Tonnata Sauce, Caper Berry and Celery 低温調理したチキン "ポルケッタート" トンナートソース ケッパーベリー セロリ		3,520
Crocchetta of Salsiccia and Friarielli with Smoked Scamorza, Three Pieces サルシッチャとフリアリーエッリのクロケット スモークスカモルツァ		2,750
Fried Pizza "Montanarina" with Pistachio and Basil Pesto Italian Mortadella and Stracchino 揚げピザ "モンタナリーナ" ピスタチオとバジルペスト イタリア産モルタデッラとストラッキノー		3,080
Rare Beef Tenderloin alla Acciugata with Soft Boiled Egg 牛フィレ肉のアツラ アッチュガータ 半熟卵		3,520
Traditional Italian Minestrone イタリアの伝統的なミネストローネ		2,200
Soup of the Season 季節のスープ		2,200

## PASTA & RISOTTO パスタ & リゾット

"Paccheri di Semola allo Scarpariello" Datterini Tomato Sauce, Basil and Grana Padano パッケリノのスカルパリエッロ ダッテリーノトマトソース バジル グラナパダーノ		3,080
Chef Fulvio's House-made Spaghetti Aglio Olio e Peperoncino Anchovy Garum, Caper, Parsley and Senise Pepper スパゲッティー アーリオオーリオペペロンチーノ "アル フルビオ" アンチョビガルム ケッパー パセリ セニーゼペッパー		3,080
Mezze Maniche di Semola alla Carbonara Guanciale Pecorino Cheese, Black Pepper Blend of Sarawak, Long Pepper and Cambodian Black Peppercorn メツェマニケのカルボナーラ グアンチャーレ ペコリーノチーズ サラワク産ブラックペッパー ロングペッパー カンボジア産ブラックペッパーコーンの"ペペミスト"		3,520
House-made Tagliatelle with Zuwai Crab and Sea Urchin Asparagus and Marjoram 自家製タリアテッレ ずわい蟹 雲丹 アスパラガス マジョラム		4,840
House-made Candele 6 Hours Braised Japanese Beef Genovese Ragu and Provolone Cheese 自家製カンデーレ 6時間煮込んだ国産牛ジェノヴェーゼのラグー プロヴォローネチーズ		3,960
Carnaroli Risotto with Sicilian Olive Oil and Roasted Lemon Turnip Rabe and Braised Lamb Ossobuco with Black Truffle カルナローリ米リゾット シチリア産オリーブオイル ローストレモン 蕪の葉と煮込んだ仔羊肉のオツソブーコ 黒トリュフ		4,620
Cappelletti of Fava Beans and Pecorino Sardo Firefly Squid and Horseradish そら豆とペコリーノサルド 蛍烏賊と西洋わさびのカペレッチェ		4,950

## MAIN COURSE メインディッシュ

<b>VEGETABLE   野菜</b> Seasonal Vegetables Composition Served with Extra Virgin Olive Oil and Flaky Salt Seasonal vegetables from domestic farms, each cooked in a different way. 季節野菜の盛り合わせ エクストラバージンオリーブオイルとフレークソルト 農家から届いた野菜をシェフの調理方法でご用意いたします		3,300
<b>FISH   魚</b> Monkfish and Cured Lard in Potato Crust Hybiscus, Radicchio Tardivo 鮫鱈 ラード入りポテトクラスト ハイビスカス ラディッキオタルティーボ		5,280
<b>MEAT   肉</b> Veal Cotoletta alla Milanese with Taralli Panure Served with Baby Leaf Salad 仔牛のミラノ風カツレット パン粉のタラッリ ベビーリーフサラダ		9,350
Stracotto of Wagyu Beef Cheek served with Mashed Potato Bagnetto Verde, Caramelised Leek and Baby Spinach 和牛ほほ肉のストラコット マッシュポテト パニエツベルデ 葱 ベビーほうれん草		6,600
<b>GRILL グリル</b>		
Fish of the Day Served with Tomato Concasse Taggiasca Olive, Caper and Sicilian Oregano 本日の魚 トマトコンカッセ タジャスカオリーブ ケッパーとシチリアのオレガノ		200gr 6,600
Australian Black Angus Beef Ribeye, Served with Beef Jus オーストラリア産 ブラックアンガスビーフribアイ ビーフジュソース		300gr 6,600
Japanese Beef Sirloin Served with Beef Jus 国産牛サーロイン ビーフジュソース		200gr 9,900
Japanese Beef Tenderloin Served with Beef Jus 国産牛フィレ ビーフジュソース		200gr 15,400
New Zealand Lamb Chop Served with Aged Cheese Sabayon Sauce ニュージーランド産仔羊背肉 チーズサヴァイオンソース		200gr 7,150
Tottori Prefecture Daisen Chicken Breast Served with Cacciatora Sauce 鳥取県大山鶏胸肉 カチャトーラソース		250gr 5,500

## DESSERT デザート

K'shiki Classic Tiramisu ケシキ オリジナル ティラミス		1,760
Pastiera al Cucchiaino Barley Pudding, Ricotta Ice Cream, Zabaione Espuma Candied Citrus and Spiced Sable パスティエラ アル クッチャイオ 大麦プリン、リコッタアイスクリーム、ザバイオーネエスプーマ シトラスとスパイスサブレ		1,760
Vegan Chocolate Terrine, Fresh Berry & Soy Chantilly ビーガンチョコレートテリーヌ フレッシュベリー 豆乳のシャンティイ		1,760

Your Choice of Ice Cream or Sorbet: アイスクリーム または シャーベット お好みの 2 種をお選びください		880
Vanilla バニラ		
Chocolate チョコレート		
Pistachio ピスタチオ		
Matcha 抹茶		
Strawberry ストロベリー		
Lemon レモン		
Mango マンゴー		
Coconut ココナッツ		

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。