

# K'SHIKI "IL PRANZO"

EDIZIONE. 0001



## LA SCATOLA

4-COURSE MENU

「ラ・スカトラ」 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

3,600

## 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

4,300

## I 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

**MARINATED SARDINE BRUSCHETTA WITH BELL PEPPER AND ANCHOVIES BUTTER**  
いわしのマリネのブルスケッタ パプリカ アンチョビバター

OR または

**VEAL TONNATO & ARUGULA WITH PARMESAN CHEESE**  
仔牛のトンナート ルッコラとパルメザンチーズ

OR または

● **CAPONATA SALAD WITH COLD TOMATO CREAM**  
カポナータサラダ トマトクリーム

### ◆ CHOICE OF PASTA パスタ

**NEAPOLITAN LASAGNA, 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

**PACCHERO PASTA WITH SHRIMP, ZUCCHINI AND MARJORAM**  
パッケロパスタ エビ ズッキーニ マジョラム

OR または

**REGINETTA PASTA WITH TOMATO SAUCE, BASIL CREAM & N'DUJA SALAMI FLAVOURED RICOTTA CHEESE**  
レジネッタパスタ トマトソース バジルクリーム ンドウヤサラミ風味のリコッタチーズ

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

**BRAISED COD FISH WITH HERB CRUST, ROASTED FENNEL & SAFFRON SAUCE**  
(ADD BLACK TIGER SHRIMP - SUPPLEMENT CHARGE 600)

鱈のブレゼ ハーブクラスト フェネル サフランソース  
(エビのソテーの追加 - プラス 600)

OR または

**PORK BELLY "SICILIAN STYLE" WITH SEMOLINA GNOCCHI & SAUTÉED SPINACH**  
豚バラ肉のコンフィシチリアンスタイル セモリナ粉のニョッキ ほうれん草

OR または

● **GRILLED VEGETABLES, MARJORAM & BASIL PESTO**  
グリルベジタブル マジョラムとバジルソース

### ◆ CHOICE OF DESSERTS デザート

**PEACH & LEMON SPONGE CAKE WITH VANILLA ICE CREAM**  
桃とレモンのスポンジケーキ バニラアイスクリーム添え

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)

● = VEGETARIAN

この印のついたお料理は、  
お肉、お魚を使用しておりません。

## A PRANZO DA DANIELE

6-COURSE CHEF'S LUNCH MENU

「シェフ ダニエレのプランツォ」 6品のシェフズランチコース

### APPETIZER 前菜

**PARMA HAM & MELON SALAD WITH ORANGE & PEPPERCORN JAM & TOMATO JELLY**  
パルマハムとメロンのサラダ  
オレンジペッパージャムとトマトのジュレ

**TUNA & TOMATO TARTARE WITH FRIED ZUCCHINI**  
まぐろとトマトのタルタル ズッキーニのフリット

### PASTA パスタ

**HOUSE-MADE RAVIOLI PASTA "PLIN" WITH SAGE BUTTER SAUCE (BLACK TRUFFLE SAUCE - SUPPLEMENT CHARGE 600)**

自家製ラビオリ 牛肉 豚肉のソーセージ  
鶏肉 セージバターソース  
(黒トリュフソースの追加 - 600)

### FISH 魚料理 OR MEAT 肉料理

**ROASTED RED SNAPPER WITH ARTICHOKE SQUID, "CACIUCCO" SAUCE AND BLACK OLIVES**  
尾長鯛のロースト "カチュッコ" 風  
アーティチョークいか オリーブ

OR または

**VEAL MILANESE WITH ROASTED POTATO & BRAISED SUMMER VEGETABLES "VIGNAROLA"**  
仔牛のミラネーゼ ポテト 夏野菜のヴィニャローラ

### FORMAGGI チーズ

**SELECTION OF ITALIAN CHEESES SERVED WITH PLUM & RED WINE CHUTNEY**  
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

### DOLCE ドルチェ

**PIEMONTE CHOCOLATE BONET WITH GIANDUJA & YUZU (CONTAINS ALCOHOL)**

ピエモンテ チョコレートボネ ジャンドゥーヤと柚子  
(アルコールを含みます)

7,100

ALL PRICES ARE IN JAPANESE YEN, EXCLUSIVE OF CONSUMPTION TAX AND SUBJECT TO 15% SERVICE CHARGE.

上記は日本円での表示価格で、  
別途消費税と15%のサービス料を申し受けます。

KSHIKI  
ITALIAN DINING

# LA CARTA

## ANTIPASTI, SALAD & SOUP 前菜・サラダ・スープ

<b>VITELLO TONNATO</b> <b>VEAL TONNATO WITH ROCKET SALAD &amp; PARMESAN</b> 仔牛のトンナート ルッコラとパルメザンチーズ	2,200
<b>CAPRESE AL PESTO</b> 水牛モッツアレラとトマトのカプレーゼ	2,200
<b>PROSCIUTTO DI PARMA 24 MESI, CON TRECCIONE CAMPANO DI BUFALO 24 MONTHS-AGED PARMA HAM (40 g) &amp; PREMIUM BUFFALO CHEESE "TRECCIONE" (50g) FROM OUR TROLLEY</b> 24か月熟成バルマハム(40g)と水牛のプレミアムフレッシュチーズ「トレッチョーネ」(50g)のワゴンサービス	5,500
<b>SARDINE MARINATE E PEPERONI</b> <b>MARINATED SARDINE BRUSCHETTA WITH BELL PEPPER &amp; ANCHOVIES BUTTER</b> いわしのマリネのブルスケッタ パプリカ アンチョビバター	2,500
<b>PARMIGIANA DI MELANZANE E MOZZARELLA DI BUFALA</b> <b>FRIED EGGPLANT WITH PARMESAN &amp; BUFFALO MOZZARELLA CHEESE</b> 茄子のバルミジャーナと水牛のモッツアレラチーズ	2,100
<b>INSALATA DI STAGIONE</b> <b>BABY LEAF SALAD, ASPARAGUS, CARROTS, RADISH BALSAMIC VINEGAR FROM MODENA</b> 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	1,500
<b>INSALATA DI POMODORI E CIPOLLA</b> <b>SALAD OF VARIETIES OF TOMATOES, RED ONIONS &amp; CERVIA SEA SALT</b> トマトサラダ 赤玉葱のピクルス チェルビアの海塩	2,200
<b>ZUPPA FREDDA DI BROCCOLI, MANDORLE A PARMIGIANO</b> <b>COLD SOUP OF BROCCOLI, KALE WITH PARMESAN CREAM &amp; ROASTED ALMOND</b> 冷製ブロッコリースープ ケール パルメザンクリーム アーモンド	1,800
<b>MINISTRONE DI VERDURE CON PESTO AL BASILICO</b> <b>VEGETABLE SOUP "MINISTRONE" &amp; BASIL PESTO</b> ミネストローネ バジルの香り	1,400

## PANINI パニーニ

ALL SANDWICHES EXCEPT VEGAN BURGER ARE SERVED WITH YOUR CHOICE OF FRENCH FRIES OR A GREEN LEAF SALAD

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

<b>CLASSIC WAGYU CHEESE BURGER</b> クラシック チーズバーガー	3,200
<b>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</b> 和牛のパティ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/クリームドマッシュルーム/ベーコン/目玉焼き)をお選びください。	
<b>VEGAN BURGER</b> ビーガンバーガー	2,000
<b>BROWN RICE PATTY, WHEAT-FREE SEITAN, TOFU &amp; SHIITAKE MUSHROOMS TOASTED RICE BUN, ALFALFA SPROUTS, SHISO LEAVES TOMATO, AVOCADO, LEMON &amp; MACADAMIA NUTS SERVED WITH JAPANESE 7-SPICE, STEAMED VEGETABLES &amp; SOY BEAN SPROUTS</b> ブラウンライスとセイタン 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	
<b>PANINO CLUB</b> クラブサンドイッチ	2,700
<b>CLUB SANDWICH WITH FRIED EGG, BACON, GRILLED CHICKEN TOASTED WHITE BREAD, TOMATO, LETTUCE &amp; COMTÉ CHEESE</b> 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	

## 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。

<b>SPAGHETTI VONGOLE, CAPESANTE E BOTTARGA</b> <b>SPAGHETTI WITH HAMAGURI CLAMS, SCALLOPS &amp; "BOTTARGA"</b> 蛤と帆立 からすみのスパゲッティ 白ワイン風味	2,500
<b>SPAGHETTI "SCIU SCIU"</b> フリッシュトマトとバジルのスパゲッティ	1,800
<b>"PICI" CACIO E PEPE</b> <b>HOUSE-MADE "PICI" PASTA WITH PECORINO, PARMESAN CHEESE &amp; BLACK PEPPER</b> 自家製パスタ「ピチ」ペコリーノチーズ パルミジャーノチーズ 黒こしょう	2,300
<b>FETTUCCINE AI FUNGHI</b> <b>FETTUCCINE WITH SEASONAL MUSHROOMS, CREAM SAUCE AND HERBS (BLACK TRUFFLE SAUCE - SUPPLEMENT CHARGE 600)</b> 自家製フェットチーネパスタ 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)	2,300
<b>RAVIOLI DEL PLIN</b> <b>HOUSE-MADE RAVIOLI PASTA "PLIN" WITH SAGE BUTTER SAUCE (BLACK TRUFFLE SAUCE - SUPPLEMENT CHARGE 600)</b> 自家製ラビオリ 牛肉 豚肉のソーセージ 鶏肉 セージバターソース (黒トリュフソースの追加 - プラス 600)	3,000
<b>SPAGHETTI CARBONARA</b> <b>SPAGHETTI CARBONARA, PANCETTA, EGG YOLK &amp; PARMESAN CHEESE</b> パンチェッタのスパゲッティ カルボナーラ	2,300
<b>LASAGNA NAPOLETANA</b> <b>NEAPOLITAN LASAGNA, EGG, MEATBALL, PORK SALAMI &amp; VEAL</b> 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
<b>REGINETTA AL POMODORO, RICOTTA E N'DUJA</b> <b>REGINETTA PASTA WITH TOMATO SAUCE, BASIL CREAM &amp; N'DUJA SALAMI FLAVOURED RICOTTA CHEESE</b> レジネッタパスタ トマトソース バジルクリーム ンドウヤサラミ風味のリコッタチーズ	2,500
<b>RISOTTO ALL'ASTICE, POMODORO ED ERBA CIPOLLINA</b> <b>CARNAROLI RISOTTO WITH LOBSTER, TOMATOES &amp; CHIVES</b> 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

<b>VERDURE GRIGLIATE AL COCCIO, MAGGIORANA E BAGNA CAUDA</b> <b>GRILLED VEGETABLES, MARJORAM &amp; BAGNA CAUDA SAUCE*</b> グリルベジタブル マジョラムとバーニャカウダソース* *BASIL SAUCE FOR VEGETARIAN バジルソースでのご用意が可能です(ベジタリアン)	2,300
<b>DENTICE ARROSTO</b> <b>ROASTED RED SNAPPER FISH WITH ARTICHOKE, SQUID, "CACIUCCO" SAUCE &amp; BLACK OLIVES</b> 尾長鯛のロースト「カチュッコ」風 アーティチョークいか オリーブ	3,900
<b>MERLUZZO IN CROSTA DI ERBE</b> <b>BRAISED COD FISH WITH HERB CRUST, ROASTED FENNEL &amp; SICILIAN SAUCE</b> 鱈のブレゼ ハーブクラスト フェネル サフランソース	3,500
<b>FILETTO AL PEPE VERDE</b> <b>GRILLED US BEEF TENDERLOIN (180 GR) "AL PEPE VERDE" WITH ROAST POTATO &amp; SAUTÉED SPINACH</b> アメリカ産牛フィレ肉のグリル "アルペペヴェルデ" ポテトほうれん草	5,600
<b>PANCETTA DI MAIALE ALLA SICILIANA</b> <b>PORK BELLY "SICILIAN STYLE" WITH SEMOLINA GNOCCHI &amp; SAUTÉED SPINACH</b> 豚バラ肉のコンフィ "シチリアンスタイル" セモリナ粉のニョッキ ほうれん草	3,800
<b>BISTECCA DI MANZO</b> <b>GRILLED BEEF SERVED WITH BAGNA CAUDA</b> <b>ROASTED GARLIC &amp; POTATOES, TOMATOES, ARUGULA, GRILLED VEGETABLES</b> 国産牛サーロイン200gまたは オーストラリア産ビーフブライ300gのグリル 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 (JAPANESE BEEF SIRLOIN 国産牛サーロイン 200 GR 7,500) (AUSTRALIAN BEEF RIBEYE オーストラリア産ビーフブライ 300 GR 4,500)	
<b>COTOLETTA ALLA MILANESE</b> <b>VEAL FILLET MILANESE WITH ROASTED POTATO &amp; BRAISED SUMMER VEGETABLES "VIGNAROLA"</b> 仔牛フィレのミラネーゼ ポテト 夏野菜のヴァニャローラ	4,500

## DESSERT & CHEESE

デザート・チーズ

<b>ZUCCOTO DI PESCHE E LIMONE</b> <b>PEACH &amp; LEMON SPONGE CAKE WITH VANILLA ICE CREAM</b> 桃とレモンのスポンジケーキバニラアイスクリーム	1,300
<b>K'SHIKI CLASSIC TIRAMISU (CONTAINS ALCOHOL)</b> ケンキのクラシックティラミス(アルコールを含みます)	1,300

<b>TORTA AL FORMAGGIO E FRUTTI ROSSI</b> <b>CLASSIC BAKED CHEESECAKE SERVED WITH BERRIES</b> クラシックチーズケーキ 季節のベリー	1,300
<b>BONET AL CIOCCOLATO</b> <b>PIEMONTE CHOCOLATE BONET WITH GIANDUJA &amp; YUZU (CONTAINS ALCOHOL)</b> ピエモンテ チョコレートボネ ジャンドゥーヤと柚子(アルコールを含みます)	1,500

<b>PANNA COTTA</b> <b>SOFT PANNA COTTA WITH YOUR CHOICE OF SAUCE HAZELNUT CHOCOLATE OR STRAWBERRY</b> 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ソース	1,300
<b>TAGLIERE DI FORMAGGI</b> <b>FOUR ITALIAN CHEESES, SERVED WITH RAISIN BREAD</b> イタリアンチーズ 4種 レーズンブレッド	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 15% SERVICE CHARGE.  
上記は日本円での表示価格で、別途消費税と15%のサービス料を申し受けます。