

K'SHIKI "IL PRANZO"

EDIZIONE. 022



"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3品・スープ・パスタ・メイン・デザート2品

3,500

BUFFALO CHEESE MOZZARELLA "BOCCONCINO" AND TOMATO SALAD (CAMPANIA, SALERNO)
水牛のモッツアレッタ「ボッコンチーノ」とトマトのサラダ (カンパーニャ/サレルノ)

FRIED ANCHOVY WITH FENNEL & BAGNA CAUDA SAUCE (PIEMONTE, TORINO)
鰯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 (ピエモンテ/トリノ)

GREEN ASPARAGUS SOUP WITH ROASTED WHITE ASPARAGUS (VENETO, VENEZIA)
グリーンアスパラガスのスープとホワイトアスパラガスのロースト (ヴェネト/ヴェネツィア)

POACHED SAWARA MACKEREL WITH TURNIP CREAM, FRESH TOMATO & SICILIAN SAUCE (SICILIA, PALERMO)
鯖のポーチ トマトとカブのクリーム サルサ シチリアーナ (シチリア/パレルモ)

NEAPOLITAN LASAGNA, EGG, MEAT BALL, PORK AND VEAL (CAMPANIA, NAPOLI)
豚肉と仔牛のナポリ風ラザニア ゆで卵 ミートボール (カンパーニャ/ナポリ)

GRILLED AUSTRALIAN RIB EYE WITH CHICKPEA CROQUETTE AND CREAMY LEEK (TOSCANA, FIRENZE)
オーストラリア産ビーフリアイ ひよこ豆のコロッケと洋ねぎのクリームソース (トスカーナ/フィレンツェ)

LEMON CREAM & ALMOND BISCOTTI (PIEMONTE)
クレマ・アル・リモーネ ビスコッティのクラムとともに (ピエモンテ)

K'SHIKI CLASSIC TIRAMISU (VENETO, TREVISO)
ケシキのクラシックティラミス (ヴェネト/トレヴィゾ)

LA SCATOLA

3-COURSE MENU

「ラ・スカトラ」 3品のランチコース

APPETIZER INCLUDING A SEASONAL SOUP
CHOICE OF A 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

4-COURSE MENU

「イル・カーボ」 4品のランチコース

APPETIZER INCLUDING A SEASONAL SOUP
CHOICE OF A PASTA
CHOICE OF A 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

BUFFALO CHEESE MOZZARELLA & TOMATO SALAD
水牛のモッツアレッタとトマトのサラダ

FRIED ANCHOVY WITH FENNEL & BAGNA CAUDA SAUCE
鰯のフリットとフェネル バーニャカウダソース

HOUSE-MADE RAVIOLI STUFFED WITH RICOTTA CHEESE GREEN PEAS, SPINACH, MINT & PECORINO CHEESE
自家製のラビオリ リコッタ
グリーンピース ほうれん草 ミントとペコリーノチーズ

POACHED SAWARA MACKEREL WITH TURNIP CREAM FRESH TOMATO & SICILIAN SAUCE
鯖のポーチトマトとかぶのクリーム サルサ シチリアーナ

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 CHEESE WITH MARMALADE WITH STRAWBERRIES, BELL PEPPER CARASAU BREAD
イタリアンチーズセレクション
いちごとパブリカのマーマレード パーネカラサウ

ZUCCOTTO FIORENTINO YOGURT ICE CREAM AND MIX BERRIES (CONTAINS ALCOHOL)
フィオレンティーノ風ズコット ヨーグルトアイスとベリー
(アルコールを含みます)

6 COURSES
6品のコース

5,800

IL PRANZO DI OGGI

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

EGGPLANT, PARMESAN AND BURRATA CHEESE

茄子のパルミジャーナとブラータチーズ

OR または

SEAFOOD SALAD WITH SCALLOPS, SHRIMP, CALAMARI, OCTOPUS & SEASONAL VEGETABLE

帆立と海老 イカ たこのサラダ 季節野菜添え

◆ CHOICE OF PASTA パスタ

NAPOLITANO LASAGNA, EGG, MEAT BALL, PORK 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 SCIALATELLI PASTA WITH SHRIMP AND ZUCCHINI

(UPGRADE SHRIMP TO LOBSTER - SUPPLEMENT CHARGE 400)

シアラティエツリパスタ 海老とズッキーニ

(海老をロブスターにアップグレード - プラス 400)

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

GREENLING "ACQUA PAZZA" WITH MUSSELS, CLAMS, OLIVES

CHERRY TOMATOES AND GREEN BEANS

あいなめのアクアパッツァ ムール貝 浅利 いんげん オリーブとトマト

OR または

CHICKEN LEG "DIAVOLA" WITH 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

◆ CHOICE OF DESSERTS デザート

HOUSE-MADE SORBET SELECTION WITH SEASONAL FRUITS

自家製シャーベットと季節のフルーツ

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

INSALATA DI MARE

SEAFOOD SALAD WITH SCALLOPS, SHRIMP, CALAMARI, OCTOPUS & SEASONAL VEGETABLES

帆立と海老 イカ たこのサラダ 季節野菜添え

VITELLO TONNATO

VITELLO TONNATO, RUCOLA & LEMON

低温調理した仔牛のトンナート ルッコラとレモン

CAPRESE AL PESTO

🍃 BUFFALO MOZZARELLA, TOMATO & BASIL PESTO

水牛モッツアレラとトマトのカプレーゼ

ALICI FRITTE DORATE

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 BURRATA

🍃 FRIED EGGPLANT WITH PAREMSAN & BURRATA CHEESE

茄子のパルミジャーナとブラータチーズ

INSALATA DI STAGIONE

🍃 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

🍃 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

🍃 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ます。

CLASSIC WAGYU CHEESE BURGER

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

🍃 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

PANINO CLUB

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

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

DESSERT & CHEESE

デザート・チーズ

CREMA AL LIMONE E BRICIOLE

1,300

LEMON CREAM & ALMOND BISCOTTI

クレマ・アル・リモーネ ビスコッティのクラムとともに

TIRAMISU

1,300

K'SHIKI CLASSIC TIRAMISU

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

CLASSIC BAKED CHEESECAKE

SERVED WITH BERRIES

クラシックチーズケーキ 季節のベリー

ZUCCOTTO FIORENTINO

ZUCCOTTO CAKE WITH YOGURT ICE CREAM

AND BERRIES

フィレンツェ風ズコット ヨーグルトアイスとベリー

1,300

PANNA COTTA

SOFT PANNA COTTITA WITH YOUR CHOICE OF SAUCE

HAZELNUT CHOCOLATE OR STRAWBERRY

パンナコッタ

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

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 500)

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 500)

🍃 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 RICOTTA E PISELLI

2,200

🍃 HOMEMADE RAVIOLI STAFFED WITH RICOTTA CHEESE, GREEN PEAS

MINT, SPINACH & PECORINO CHEESE

(BLACK TRUFFLE SAUCE - SUPPLEMENT CHARGE 500)

自家製のラビオリ リコッタ グリーンピース ミント ほうれん草とペコリーノチーズ

(黒トリュフソースの追加 - プラス 500)

🍃 FETTUCCINE AI FUNGHI

2,300

🍃 FETTUCCINE WITH SEASONAL MUSHROOMS, CREAM SAUCE AND HERBS

フェットチーネ きのこハーブのクリームソース

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, MEAT BALL, 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, TOMATO & 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

MACARELLO COTTO ALL'OLIO CON SALSA SICILIANA

2,600

POACHED SAWARA MACKEREL WITH TURNIP CREAM

FRESH TOMATOES & SICILIAN SAUCE

鯖のポーチ トマトとカブのクリーム サルサ シチリアーナ

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 スパイスソース

MANZO AI FERRI

4,200

GRILLED AUSTRIAN BEEF RIBEYE, CHICKPEA CROQUETTE, CREAMY LEEK

(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ブアイ(300g)のグリル

ひよこ豆のコロッケと洋蔥のクリームソース

*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 24MONTHS-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

🍃 = 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 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。