

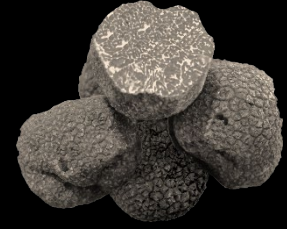
K'SHIKI "IL PRANZO"

EDIZIONE. D0002



TABLESIDE SEASONAL TRUFFLE SERVICE
AVAILABLE

季節のトリュフのシェービングサービス



PRICE - PLEASE ASK

価格はスタッフにおたずねください

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

A PRANZO DA DAVIDE

6-COURSE CHEF'S LUNCH MENU

「シェフ ダヴィデのプランツォ」 6品のシェフズランチコース

APPETIZER 前菜

TUNA & TOMATO TARTARE

WITH FRIED MUSHROOM & RICOTTA CHEESE

まぐろとトマトのタルタル きのこのフリットリコッタチーズ

PARMA HAM & TOMATOES SALAD

WITH ROCKET AND PARMESAN CHEESE

パルマプロシュート トマトサラダ

ロケット パルメザンチーズ

RISOTTO リゾット

PUMPKIN RISOTTO "ALLA MANTOVANA" SERVED WITH GOAT

CHEESE, BALSAMIC VINEGAR & AMARETTI

南瓜のリゾット マントヴァ風 ゴートチーズ

バルサミコヴィネガー アマレットティー

FISH 魚料理 OR MEAT 肉料理

ROASTED RED SNAPPER FISH WITH ARTICHOKE, SQUID

"CACIUCCO" SAUCE & 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

PIEMONTE RED WINE BRAISED BEEF CHEEK

WITH MASHED POTATOES, ROAST BRUSSEL SPROUT

& CREMONA MUSTARD

牛頬肉の赤ワイン煮 マッシュポテト

芽キャベツ クレモナマスタード

FORMAGGI チーズ

SELECTION OF ITALIAN CHEESES

イタリアンチーズセレクション

DOLCE ドルチェ

CHOCOLATE "TORTA CAPRESE" WITH MANDARIN SORBET

チョコレートトルタカプレーゼ

マンダリンシャーベット

7,100

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

"PIADINA" HAM PROSCIUTTO CRUDO & OPEN FLAT BREAD
WITH SEMI DRIED TOMATOES, RUCOLA & PECORINO CHEESE CREAM

ピアディーナ 生ハムドライトマト ルッコラ ペコリーノクリーム

OR または

MARINATED SARDINE WITH EGGPLANT CAPONATA & ORANGE VINAIGRETTE

鰯のマリネ 茄子のカポナータ オレンジ ヴィネグレット

OR または

● "ERBAZZONE" SPINACH PIE WITH RED BELL PEPPER, FRIED ARTICHOKE

BLACK OLIVES & PARMESAN

エルバツォーネ ほうれん草 パプリカ アーティチョークのフリット

黒オリーブ パルメザンチーズ

◆ 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

REGINETTE 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

OR または

TAGLIOLINI PASTA "MARE E MONTI" WITH BRAISED PRAWN & MUSHROOM CREAM

タリオリーニ "マーレモンテ" 海老ときこのクリーム

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

BRAISED COD & HERBS CRUST WITH ENDIVE ONION & SAFFRON SAUCE

(ADD BLACK TIGER SHRIMP - SUPPLEMENT CHARGE 600)

鱈のブレゼ ハーブクラスト アンディーブ オニオン サフランソース

(エビのソテーの追加 - プラス 600)

OR または

DUCK LEG CONFIT "CACCIATORE" STYLE WITH WHITE POLENTA, CARROT AND LEEKS

鴨腿肉のカチャトーラ ポレンタ 人参とネギ

OR または

SEASONAL GRILLED VEGETABLE WITH MARJORAM AND BALSAMIC DRESSING

● 季節のグリルベジタブル トマトバルサミコドレッシング

◆ CHOICE OF DESSERTS デザート

CARAMEL "ZUCCOTTO"

WITH PANETTONE ICE CREAM AND BERRY COULIS

キャラメルズコット パネッtone アイスクリーム ベリークーリー

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。

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

- 🌿 **“ERBAZZONE”** 1,900
SPINACH PIE WITH RED BELL PEPPER, FRIED ARTICHOKE
BLACK OLIVES & PARMESAN
エルパッツオーネ ほうれん草 パプリカ アーティチョークのフリット
黒オリーブ パルメザンチーズ
- 🌿 **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** 5,500
24 MONTHS-AGED PARMA HAM (40 g)
& PREMIUM BUFFALO CHEESE “TRECCIONE” (50g) FROM OUR TROLLEY
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
- SARDINA MARINATA E CAPONATA DI MELANZANE** 2,500
MARINATED SARDINE WITH EGGPLANT CAPONATA & ORANGE VINAIGRETTE
鯛のマリネ 茄子のカポナータ オレンジヴィネグレット
- PARMIGIANA DI MELANZANE E MOZZARELLA DI BUFALA** 2,100
FRIED EGGPLANT WITH PARMESAN & BUFFALO MOZZARELLA CHEESE
茄子のバ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
- INSALATA DI POMODORI E CIPOLLA** 2,200
SALAD OF VARIETIES OF TOMATOES, RED ONIONS & CERVIA SEA SALT
トマトサラダ 赤玉葱のピクルス チェルビアの海塩
- MINISTRONE DI VERDURE CON PESTO AL BASILICO** 1,400
VEGETABLE SOUP “MINISTRONE” & BASIL GENOVESE SAUCE
野菜のミネストローネ ジェノベーゼソース

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

- 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/クリームダマッシュルーム/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 & SHITAKE 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** 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

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, CAPESANTE E BOTTARGA** 2,500
SPAGHETTI WITH HAMAGURI CLAMS, SCALLOPS & “BOTTARGA”
蛤と帆立 からすみのスパゲッティ 白ワイン風味
- 🌿 **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
- 🌿 **“PICI” CACIO E PEPE** 2,300
HOUSE-MADE “PICI” PASTA WITH PECORINO, PARMESAN CHEESE & BLACK PEPPER
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
- 🌿 **FETTUCCINE AI FUNGHI** 2,300
FETTUCCINE WITH SEASONAL MUSHROOMS, CREAM SAUCE AND HERBS
自家製フェットチーネパスタ マッシュルームソース
- RAVIOLI FATTI IN CASA CON PANCETTA E TARTUFO** 3,900
HOUSE-MADE RICOTTA CHEESE & PANCETTA RAVIOLI
WITH BLACK TRUFFLE & MARSALA SAUCE
リコッタチーズとパンチェッタの自家製ラビオリ 黒トリュフ マルサラソース
- SPAGHETTI CARBONARA** 2,300
SPAGHETTI CARBONARA, PANCETTA, EGG YOLK & 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 & VEAL
豚肉と仔牛のナポリ風ラザニア ゆで卵 ミートボール
- REGINETTA AL POMODORO, RICOTTA E N’DUJA** 2,500
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
- RISOTTO CON ZUCCA ALLA MANTOVANA** 2,500
PUMPKIN RISOTTO “ALLA MANTOVANA” SERVED WITH GOAT CHEESE
BALSAMIC VINEGAR & AMARETTI
南瓜のリゾット マントヴァ風 ゴートチーズ バルサミコヴィネガー アマレットティー

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***
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)
- DENTICE ARROSTO** 3,900
ROASTED RED SNAPPER FISH WITH ARTICHOKE, SQUID,
“CACIUCCO” SAUCE & 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
- BACCALA CON CROSTA DI ERBE INDIVIA E SALSA ALLO SAFFERANO** 3,500
BRAISED COD & HERBS CRUST WITH ENDIVE ONION & SAFFRON SAUCE
鱈のブレゼ ハーブクラスト アンディーブ オニオン サフランソース
- FILETTO AL PEPE VERDE** 5,600
GRILLED US BEEF TENDERLOIN (180 GR) “AL PEPE VERDE”
WITH ROAST POTATO & SAUTÉED SPINACH
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
- COSCIA D’ANATRA CONFIT CON POLENTA** 3,800
DUCK LEG CONFIT WITH TOMATO & VEGETABLE SAUCE IN “CACCIATORE” STYLE
SERVED WITH WHITE POLENTA, CARROT AND LEEKS
鴨腿肉のカチャトーラ ポレンタ 人参とネギ
- BISTECCA DI MANZO**
GRILLED BEEF SERVED WITH BAGNA CAUDA
ROASTED GARLIC & POTATOES, TOMATOES, ARUGULA, GRILLED VEGETABLES
国産牛サーロイン200gまたは オーストラリア産ビーフアイ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アイ 300 GR 4,500)
- GUANCIA DI MANZO BRASATA CON MOSTARDA DI CREMONA** 4,500
PIEMONTE RED WINE BRAISED BEEF CHEEK
WITH MASHED POTATOES, ROAST BRUSSEL SPROUT & CREMONA MUSTARD
牛頬肉の赤ワイン煮 マッシュポテト 芽キャベツ クレモナーマスタード

DESSERT & CHEESE

デザート・チーズ

- ZUCOTTO AL CAMELLO** 1,300
CARAMEL “ZUCOTTO”
WITH PANETTONE ICE CREAM AND BERRY COULIS
キャラメルズコット パネトーネアイス クリーム ベリークーラー
- K’SHIKI CLASSIC TIRAMISU (CONTAINS ALCOHOL)** 1,300
ケン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
- TORTA CAPRESE AL CIOCCOLATO** 1,500
CHOCOLATE “TORTA CAPRESE”
WITH MANDARIN SORBET
チョコレートトルタカプレーゼ マンダリンシャーベット

- PANNA COTTA** 1,300
SOFT PANNA COTTA WITH YOUR CHOICE OF SAUCE
HAZELNUT CHOCOLATE OR STRAWBERRY
パナコッタ
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 レーズンブレッド

🌿 = 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。