

K'SHIKI

EDIZIONE. 024

“IL PRANZO”



IL CAPO

5-COURSE MENU

「イル・カーポ」 5品のランチコース

APPETIZER

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

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)

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 Parmaham と水牛の Treccione 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

栗のムースとさくさくのイタリアンメレンゲ

6 COURSES

6品のコース

5,800

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す。

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。