



Set Menu Information

イタリアンダイニング「ケシキ」コース料金のご案内

Until March 17, 2018
2018年3月17日まで

Weekday Lunch Set Menu	4-course: JPY 2,900 / 5-course: JPY 3,800 / 6-course Chef's Menu: JPY 6,800
Weekend Lunch Set Menu	5-course: JPY 3,800 / 6-course Chef's Menu: JPY 6,800
Dinner Set Menu	5-course: JPY 5,500 / 6-course: JPY 6,800 / 8-course Chef's Menu: JPY 9,800
平日ランチコース	4品: 2,900円 / 5品: 3,800円 / 6品のシェフズランチ: 6,800円
平日ランチコース	5品: 3,800円 / 6品のシェフズランチ: 6,800円
ディナーコース	5品: 5,500円 / 6品: 6,800円 / 8品のシェフズディナー: 9,800円

From March 18, 2018
2018年3月18日より

Weekday Lunch Set Menu	4-course: JPY 3,600 / 5-course: JPY 4,300 / 6-course Chef's Menu: JPY 7,100
Weekend Lunch Set Menu	5-course: JPY 4,300 / 6-course Chef's Menu: JPY 7,100
Dinner Set Menu	5-course: JPY 5,900 / 6-course: JPY 7,200 / 8-course Chef's Menu: JPY 10,500
平日ランチコース	4品: 3,600円 / 5品: 4,300円 / 6品のシェフズランチ: 7,100円
平日ランチコース	5品: 4,300円 / 6品のシェフズランチ: 7,100円
ディナーコース	5品: 5,900円 / 6品: 7,200円 / 8品のシェフズディナー: 10,500円

※メニューは、内容が変更の次第でアップデートのご案内いたします。

Enquiries and Reservations- Restaurant Reservations

Telephone: +81 3 3270 8188 (9:00am-9:00pm)

ご予約・お問い合わせはレストラン予約まで

フリーダイヤル: 0120-806-823 (9:00-21:00)

[email: motyo-fbres@mohg.com](mailto:motyo-fbres@mohg.com)

www.mandarinoriental.co.jp/tokyo/fine/dining/

※All prices are in Japanese Yen, exclusive of consumption tax and subject to service charge
※上記は日本円での表示価格で、別途消費税とサービス料を申し受けます。

K'SHIKI "IL PRANZO"

Weekend Lunch
From January 4
週末ランチメニュー
1月4日～

EDIZIONE. 026



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

3,800

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

VEAL TONNATO WITH ROCKET & PARMESAN

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

FRIED MARINATED ANCHOVIES "SCAPECE" WITH BRUSCHETTA

鰯のフリット「スカペーチェ」ブルスケッタ

OR または

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

◆ 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

HOUSE-MADE PAPPARDELLE PASTA, FRESH TOMATO SAUCE & MOZZARELLA

自家製パッパルデッレパスタ「ソレンティーナ」トマトソースとモッツアレラチーズ

OR または

ARTISANAL STROZZAPRETI PASTA, DUCK RAGOUT WITH PISTACHIO & MARJORAM

手打ちパスタ ストロツアプレティ 鴨のラグー ピスタチオ マジョラムの香り

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

SEARED GURNARD FISH, FRIED FREGOLA, CELERY ROOT, LEMON & CAPERS

ほうぼうのソテー フレーゴラのフリット 根セロリレモンとケッパー

OR または

GRILLED PORK LOIN, MARINATED MUSHROOM & APPLE SAUCE

豚ロースのグリル マッシュルームのマリネ リンゴソース

OR または

FRIED EGGPLANT, PARMESAN & BUFFALO MOZZARELLA

茄子のバルミジャーナと水牛のモッツアレラチーズ

◆ CHOICE OF DESSERTS デザート

GINGER FLAVORED CHOCOLATE & HAZELNUTS TARTLET

ジンジャーチョコレートヘーゼルナッツのタルト

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。

PICCOLO ALFONSO

ピッコロアルフォンソ

24 MONTHS-AGED PARMA HAM

BUFFALO CHEESE "TRECCIONE"

24か月熟成のパルマハムとトレッチョーネチーズ

OR または

GRILLED SCALLOPS WITH PUMPKIN & GIARDINIERA

帆立貝のグリルとかぼちゃ 野菜の「ジャルディニエツラ」

LENTIL SOUP WITH AROMATIC GUANCIALE

レンズ豆のスープとグアンチャーレ

RAVIOLI DEL PLIN

HOUSE-MADE RAVIOLI PASTA "PLIN" WITH SAGE BUTTER SAUCE

(BLACK TRUFFLE SAUCE - SUPPLEMENT CHARGE)

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)

POACHED COD FISH "BACCALA"

WITH DRIED PIZZAIOLA SAUCE & GREEN OLIVES

鱈のポーチ「バッカラ」

グリーンオリーブとピッツァイオーラソース

OR または

GRILLED AUSTRALIAN BEEF RIBEYE

SERVED WITH BABY POTATO & SWISS CHARD

(UPGRADE TO JAPANESE BEEF SIRLOIN - SUPPLEMENT CHARGE 5,900)

オーストラリア産ビーフribeyeのグリル ポテトとふだん草

(国産牛サーロインにアップグレード - プラス 5,900)

SELECTION OF ITALIAN CHEESES

SERVED WITH STRAWBERRY 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

YUZU MOUSSE AND STRAWBERRY CONFIT

柚子のムースとストロベリーコンフィ

6 COURSES

6品のコース

6,800

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

上記は日本円での表示価格で、別途消費税と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

VITELLO TONNATO 2,200
VEAL TONNATO WITH ROCKET & PARMESAN
仔牛のトンナート ルッコラとパルメザンチーズ

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 (140g)
& PREMIUM BUFFALO CHEESE "TRECCIONE" (100g) FROM OUR TROLLEY
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

ALICE ALLA SCAPECE 1,800
FRIED AND MARINATED ANCHOVIES SCAPECE WITH BRUSCHETTA
鯛のフリット スカペーチェ ブルスケット

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パンズトマトレタス 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 ライスパンズ
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

"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

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)

RAVIOLI DEL PLIN 3,000
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 - 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)

GUAZZETTO 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

COD FISH "BACCALA" DRIED PIZZAIOLA SAUCE, GREEN OLIVES 3,200
(WITH HALF CANADIAN LOBSTER TAIL - SUPPLEMENT CHARGE 900)
鱈のバツカラ グリーンオリーブとピッツァイオーラソース
(カナダ産ハーフロブスターテイルの追加 900)

MANZO AI FERRI 4,200
GRILLED AUSTRALIAN BEEF RIBEYE
SERVED WITH BABY POTATO & SWISS CHARD
オーストラリア産ビーフライ(300g)のグリル ポテトとふだん草

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

BISTECCA DI MANZO GIAPPONESE 15,000
GRILLED JAPANESE BEEF SIRLOIN 300 GR
SERVED WITH BAGNA CAUDA
ROASTED GARLIC & POTATOES, TOMATOES, ARUGULA, GRILLED VEGETABLES
国産牛サーロイン(300g) 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

MOUSSE DI YUZU E FRAGOLE 1,800
YUZU MOUSSE AND STRAWBERRY CONFIT
柚子のムースとストロベリーコンフィ

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 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

TARTELLETTA AL CIOCCOLATO 1,500
CHOCOLATE AND HAZELNUT TARTLET
WITH GINGER FLAVOUR
ジンジャーチョコレートとヘーゼルナッツのタルト

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