

# K'SHIKI "IL PRANZO"

Weekend Lunch  
From November 14  
週末ランチメニュー  
11月14日～

EDIZIONE. 025



## 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**

## 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

#### ZUCCHINI SALAD WITH BRAISED TRIPE & CHILI

トリッパの煮込み ズッキーニのサラダと唐辛子

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

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 TAGLIONI PASTA ALLA "SORRENTINA" WITH TOMATO SAUCE & MOZZARELLA

(BLACK TRUFFLE SAUCE - SUPPLEMENT CHARGE 600)

自家製タリオリーニパスタ "ソレンティーナ" トマトソースとモッツアレラチーズ

(黒トリュフソースの追加 - プラス 600)

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 鴨のラゲー 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

#### POACHED COD FISH "BACCALA" WITH DRIED PIZZAIOLA SAUCE & GREEN OLIVES

鱈のポーチ "バッカラ" ピッツアイオーラソース グリーンオリーブ

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

茄子のパ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

#### 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)

✓ = 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

水牛のトレッチョーネチーズ

#### 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"

#### "RAVIOLI DEL PLIN"

#### WITH BUTTER & SAGE, SERVED WITH MUSHROOM BROTH

"ラビオリデル プリン"

バターとセージ マッシュルームブロス

#### ROASTED RED SNAPPER WITH SPINACH

#### SERVED WITH ROASTED TOMATO & SICILIAN PESTO

尾長鯛のロースト ほうれん草

ローストトマト シチリアンペスト

OR または

#### VEAL "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

#### SERVED WITH PLUM & RED WINE SAUCE, 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 MERINGA

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

**6,800**

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

## 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

## 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 ストロッツアプレティ 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 DEL PLIN** 3,200  
**"RAVIOLI DEL PLIN" WITH BUTTER AND SAGE, SERVED WITH MUSHROOM BROTH**  
(BLACK TRUFFLE SAUCE - SUPPLEMENT CHARGE 600)  
"ラビオリ デル プリン" バターとセージ マッシュルームブロス  
(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  
**ROASTED RED SNAPPER, SPINACH AND ROASTED TOMATO SICILIAN PESTO**  
尾長鯛のロースト ほうれん草 ローストトマト シチリアンペスト

**LONZA DI MAIALE ALLA GRIGLIA** 2,600  
**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

**MANZO AI FERRI** 4,200  
**GRILLED AUSTRALIAN BEEF RIBEYE SERVED WITH BABY POTATO & 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 ポテトとふだん草  
(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

**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。