

K'SHIKI "IL PRANZO"

EDIZIONE. 0001



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

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

MARINATED SARDINE BRUSCHETTA WITH BELL PEPPER AND ANCHOVIES BUTTER
いわしのマリネのブルスケッタ パプリカ アンチョビバター

OR または

VEAL TONNATO & ARUGULA WITH PARMESAN CHEESE
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

● **CAPONATA SALAD WITH COLD TOMATO CREAM**
カポナータサラダ トマトクリーム

◆ 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

PACCHERO PASTA WITH SHRIMP, ZUCCHINI AND MARJORAM
パッケロパスタ エビ ズッキーニ マジョラム

OR または

**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 ンドゥジャサラミ風味のリコッタチーズ

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

**BRAISED COD FISH WITH HERB CRUST, ROASTED FENNEL & SAFFRON SAUCE
(ADD BLACK TIGER SHRIMP - SUPPLEMENT CHARGE 600)**

鱈のブレゼ ハーブクラスト フェネル サフランソース
(エビのソテーの追加 - プラス 600)

OR または

PORK BELLY "SICILIAN STYLE" WITH SEMOLINA GNOCCHI & SAUTÉED SPINACH
豚バラ肉のコンフィシチリアンスタイル セモリナ粉のニョッキ ほうれん草

OR または

● **GRILLED VEGETABLES, MARJORAM & BASIL PESTO**
グリルベジタブル マジョラムとバジルソース

◆ CHOICE OF DESSERTS デザート

PEACH & LEMON SPONGE CAKE WITH VANILLA ICE CREAM
桃とレモンのスポンジケーキ バニラアイスクリーム添え

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。

A PRANZO DA DANIELE

6-COURSE CHEF'S LUNCH MENU

「シェフ ダニエレのプランツォ」6品のシェフズランチコース

APPETIZER 前菜

**PARMA HAM & MELON SALAD
WITH ORANGE & PEPPERCORN JAM & TOMATO JELLY**
パルマハムとメロンのサラダ
オレンジペッパージャムとトマトのジュレ

TUNA & TOMATO TARTARE WITH FRIED ZUCCHINI
まぐろとトマトのタルタル ズッキーニのフリット

PASTA パスタ

**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 - 600)

FISH 魚料理 OR MEAT 肉料理

**ROASTED RED SNAPPER WITH ARTICHOKE
SQUID, "CACIUCCO" SAUCE AND 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

**VEAL MILANESE WITH ROASTED POTATO
& BRAISED SUMMER VEGETABLES "VIGNAROLA"**
仔牛のミラネーゼ ポテト 夏野菜のヴィニャローラ

FORMAGGI チーズ

**SELECTION OF ITALIAN CHEESES
SERVED WITH PLUM & RED WINE CHUTNEY**
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

DOLCE ドルチェ

**PIEMONTE CHOCOLATE BONET WITH GIANDUJA & YUZU
(CONTAINS ALCOHOL)**

ピエモンテ チョコレートボネ ジャンドゥーヤと柚子
(アルコールを含みます)

7,100

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

VITELLO TONNATO VEAL TONNATO WITH ROCKET SALAD & PARMESAN 仔牛のトンナート ルッコラとパルメザンチーズ	2,200
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	2,200
PROSCIUTTO DI PARMA 24 MESI, CON TRECCIONE CAMPANO DI BUFALO 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	5,500
SARDINE MARINATE E PEPERONI MARINATED SARDINE BRUSCHETTA WITH BELL PEPPER & ANCHOVIES BUTTER いわしのマリネのブルスケッタ パプリカ アンチョビバター	2,500
PARMIGIANA DI MELANZANE E MOZZARELLA DI BUFALA 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	2,100
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	1,500
INSALATA DI POMODORI E CIPOLLA 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	2,200
ZUPPA FREDDA DI BROCCOLI, MANDORLE A PARMIGIANO COLD SOUP OF BROCCOLI, KALE WITH PARMESAN CREAM & ROASTED ALMOND 冷製ブロッコリースープ ケール パルメザンクリーム アーモンド	1,800
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	1,400

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 クラシック チーズバーガー	3,200
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/クリームドマッシュルーム/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	2,000
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	2,700
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 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	2,500
SPAGHETTI "SCIU SCIU" 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	1,800
"PICI" CACIO E PEPE 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	2,300
FETTUCCINE AI FUNGHI FETTUCCINE WITH SEASONAL MUSHROOMS, CREAM SAUCE AND HERBS (BLACK TRUFFLE SAUCE - SUPPLEMENT CHARGE 600) 自家製フェットチーネパスタ 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)	2,300
RAVIOLI DEL PLIN 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)	3,000
SPAGHETTI CARBONARA 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	2,300
LASAGNA NAPOLETANA 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	2,500
REGINETTA AL POMODORO, RICOTTA E N'DUJA 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	2,500
RISOTTO ALL'ASTICE, POMODORO ED ERBA CIPOLLINA 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	3,500

MAIN COURSE メインディッシュ

VERDURE GRIGLIATE AL COCCIO, MAGGIORANA E BAGNA CAUDA 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)	2,300
DENTICE ARROSTO 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	3,900
MERLUZZO IN CROSTA DI ERBE BRAISED COD FISH WITH HERB CRUST, ROASTED FENNEL & SICILIAN SAUCE 鱈のブレゼ ハーブクラスト フェネル サフランソース	3,500
FILETTO AL PEPE VERDE 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	5,600
PANCETTA DI MAIALE ALLA SICILIANA PORK BELLY "SICILIAN STYLE" WITH SEMOLINA GNOCCHI & SAUTÉED SPINACH 豚バラ肉のコンフィ "シチリアンスタイル" セモリナ粉のニョッキ ほうれん草	3,800
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ブライ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ブライ 300 GR 4,500)	
COTOLETTA ALLA MILANESE VEAL FILLET MILANESE WITH ROASTED POTATO & BRAISED SUMMER VEGETABLES "VIGNAROLA" 仔牛フィレのミラネーゼ ポテト 夏野菜のヴァニャローラ	4,500

DESSERT & CHEESE

デザート・チーズ

ZUCCOTO DI PESCHE E LIMONE PEACH & LEMON SPONGE CAKE WITH VANILLA ICE CREAM 桃とレモンのスポンジケーキバニラアイスクリーム	1,300
K'SHIKI CLASSIC TIRAMISU (CONTAINS ALCOHOL) ケンキのクラシックティラミス(アルコールを含みます)	1,300

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	1,300
BONET AL CIOCCOLATO PIEMONTE CHOCOLATE BONET WITH GIANDUJA & YUZU (CONTAINS ALCOHOL) ピエモンテ チョコレートボネ ジャンドゥーヤと柚子(アルコールを含みます)	1,500

PANNA COTTA 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	1,300
TAGLIERE DI FORMAGGI 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	3,500

🌿 = 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。