

# K'SHIKI

EDIZIONE. 023

## “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 BURRATA CHEESE

茄子の Parmigiana と Burrata チーズ

OR または

##### SEAFOOD SALAD WITH SCALLOPS, SHRIMP, CALAMARI, OCTOPUS & SEASONAL VEGETABLE

帆立と海老 イカ たこのサラダ 季節野菜添え

#### ◆ 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 SCIALATELLI PASTA WITH SHRIMP AND ZUCCHINI

(UPGRADE SHRIMP TO LOBSTER - SUPPLEMENT CHARGE 400)

シラチエツリパスタ 海老とズッキーニ

(海老をロブスターにアップグレード - プラス 400)

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

##### GREENLING “ACQUA PAZZA” WITH MUSSELS, CLAMS, OLIVES

CHERRY TOMATOES AND GREEN BEANS

あいなめのアクアパッツァ ムール貝 浅利 いんげん オリーブとトマト

OR または

##### CHICKEN LEG “DIAVOLA” WITH 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

#### ◆ CHOICE OF DESSERTS デザート

##### HOUSE-MADE SORBET WITH SEASONAL FRUITS

自家製シャーベットと季節のフルーツ

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

#### BUFFALO CHEESE MOZZARELLA & TOMATO SALAD

水牛のモッツアレッタとトマトのサラダ

#### 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

#### HOUSE-MADE RAVIOLI STUFFED WITH RICOTTA CHEESE GREEN PEAS, SPINACH, MINT & PECORINO CHEESE

自家製のラビオリ リコッタ

グリーンピース ほうれん草 ミントとペコリーノチーズ

#### POACHED SAWARA MACKEREL WITH TURNIP CREAM FRESH TOMATO & SICILIAN SAUCE

鯖のポーチトマトとかぶのクリーム サルサ シチリアーナ

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 WITH STRAWBERRIES & BELL PEPPER MARMALADE CARASAU BREAD

イタリアンチーズセレクション

いちごとパプリカのマーマレードとパーネカラサウ

#### ZUCCOTTO FIORENTINO YOGURT ICE CREAM & MIXED BERRIES (CONTAINS ALCOHOL)

フィオレンティーノ風ズコット ヨーグルトアイスとベリー

(アルコールを含みます)

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

**INSALATA DI MARE** 2,200  
**SEAFOOD SALAD WITH SCALLOPS, SHRIMP, CALAMARI, OCTOPUS & VEGETABLES**  
帆立と海老 イカたこと野菜のサラダ

**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

**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 BURRATA** 2,100  
**FRIED EGGPLANT WITH PAREMSAN & BURRATA CHEESE**  
茄子のパルミジャーナとブラータチーズ

**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 500)**  
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 500)

**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 RICOTTA E PISELLI** 2,200  
**HOMEMADE RAVIOLI STUFFED WITH RICOTTA CHEESE, GREEN PEAS**  
**MINT, SPINACH & PECORINO CHEESE** (BLACK TRUFFLE SAUCE - SUPPLEMENT CHARGE 500)  
自家製のラビオリ リコッタ グリーンピース ミント ほうれん草とペコリーノチーズ  
(黒トリュフソースの追加 - プラス 500)

**FETTUCCINE AI FUNGHI** 2,300  
**FETTUCCINE WITH SEASONAL MUSHROOMS, CREAM SAUCE AND HERBS**  
フェットチーネ きのこハーブのクリームソース

**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

**MACARELLO COTTO ALL'OLIO CON SALSA SICILIANA** 2,600  
**POACHED SAWARA MACKEREL WITH TURNIP CREAM**  
**FRESH TOMATOES & SICILIAN SAUCE**  
鯖のポーチ トマトとカブのクリーム サルサ シチリアーナ

**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 スパイスソース

**MANZO AI FERRI** 4,200  
**GRILLED AUSTRALIAN BEEF RIBEYE, CHICKPEA CROQUETTE, CREAMY LEEK**  
(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洋葱のクリームソース  
(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  
**CREMA AL LIMONE E BRICIOLE** 1,300  
**LEMON CREAM & ALMOND BISCOTTI**  
クレマ・アル・リモーネ ビスコッティのクラムとともに

**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

**ZUCCHOTTO FIORENTINO** 1,200  
**ZUCCHOTTO CAKE WITH YOGURT ICE CREAM**  
**AND BERRIES**  
フィレンツェ風ズコット ヨーグルトアイスとベリー

**PANNA COTTA** 1,300  
**SOFT PANNA COTTITA 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

🌿 = 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 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。