

K'SHIKI "IL PRANZO"

EDIZIONE. D0002



TABLESIDE SEASONAL TRUFFLE SERVICE
AVAILABLE

季節のトリュフのシェービングサービス



PRICE - PLEASE ASK

価格はスタッフにおたずねください

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

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

"PIADINA" HAM PROSCIUTTO CRUDO & OPEN FLAT BREAD
WITH SEMI DRIED TOMATOES, RUCOLA & PECORINO CHEESE CREAM
ピアディーナ 生ハムドライトマト ルッコラ ペコリーノクリーム

OR または

MARINATED SARDINE WITH EGGPLANT CAPONATA & ORANGE VINAIGRETTE
鰯のマリネ 茄子のカポナータ オレンジ ヴィネグレット

OR または

- "ERBAZZONE" SPINACH PIE WITH RED BELL PEPPER, FRIED ARTICHOKE
BLACK OLIVES & PARMESAN
エルバツォーネ ほうれん草 パプリカ アーティチョークのフリット
黒オリーブ パルメザンチーズ

◆ 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

REGINETTE 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

OR または

TAGLIOLINI PASTA "MARE E MONTI" WITH BRAISED PRAWN & MUSHROOM CREAM
タリオリーニ "マーレモンテ" 海老ときこのクリーム

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

BRAISED COD & HERBS CRUST WITH ENDIVE ONION & SAFFRON SAUCE
(ADD BLACK TIGER SHRIMP - SUPPLEMENT CHARGE 600)

鱈のブレゼ ハーブクラスト アンディーブ オニオン サフランソース
(エビのソテーの追加 - プラス 600)

OR または

DUCK LEG CONFIT "CACCIATORE" STYLE WITH WHITE POLENTA, CARROT AND LEEKS
鴨腿肉のカチャトーラ ポレンタ 人参とネギ

OR または

- SEASONAL GRILLED VEGETABLE WITH MARJORAM AND BALSAMIC DRESSING
季節のグリルベジタブル トマト パルサミコドレッシング

◆ CHOICE OF DESSERTS デザート

CARAMEL "ZUCCOTTO"
WITH PANETTONE ICE CREAM AND BERRY COULIS
キャラメルズコット パネッtone アイスクリーム ベリークーリー

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 DAVIDE

6-COURSE CHEF'S LUNCH MENU

「シェフ ダヴィデのプランツォ」6品のシェフズランチコース

APPETIZER 前菜

TUNA & TOMATO TARTARE

WITH FRIED MUSHROOM & RICOTTA CHEESE

まぐろとトマトのタルタル きのこのフリットリコッタチーズ

PARMA HAM & TOMATOES SALAD

WITH ROCKET AND PARMESAN CHEESE

パルマプロシュート トマトサラダ

ロケット パルメザンチーズ

RISOTTO リゾット

PUMPKIN RISOTTO "ALLA MANTOVANA" SERVED WITH GOAT
CHEESE, BALSAMIC VINEGAR & AMARETTI

南瓜のリゾット マントヴァ風 ゴートチーズ

バルサミコヴィネガー アマレットティー

FISH 魚料理 OR MEAT 肉料理

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

OR または

PIEMONTE RED WINE BRAISED BEEF CHEEK
WITH MASHED POTATOES, ROAST BRUSSEL SPROUT
& CREMONA MUSTARD

牛頬肉の赤ワイン煮 マッシュポテト

芽キャベツ クレモナマスタード

FORMAGGI チーズ

SELECTION OF ITALIAN CHEESES

イタリアンチーズセレクション

DOLCE ドルチェ

CHOCOLATE "TORTA CAPRESE" WITH MANDARIN SORBET

チョコレート トルタカプレーゼ

マンダリンシャーベット

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

- 🍃 **“ERBAZZONE”** 1,900
SPINACH PIE WITH RED BELL PEPPER, FRIED ARTICHOKE
BLACK OLIVES & PARMESAN
エルパッツオーネ ほうれん草 パプリカ アーティチョークのフリット
黒オリーブ 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 (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「トレッチオーネ」(50g)のワゴンサービス
- SARDINA MARINATA E CAPONATA DI MELANZANE** 2,500
MARINATED SARDINE WITH EGGPLANT CAPONATA & ORANGE VINAIGRETTE
鯛のマリネ 茄子のカポナータ オレンジヴィネグレット
- PARMIGIANA DI MELANZANE E MOZZARELLA DI BUFALA** 2,100
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
- 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
- INSALATA DI POMODORI E CIPOLLA** 2,200
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
- MINISTRONE DI VERDURE CON PESTO AL BASILICO** 1,400
VEGETABLE SOUP “MINISTRONE” & BASIL GENOVESE SAUCE
野菜のミネストローネ ジェノベーゼソース

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/クリームダマッシュルーム/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 & SHITAKE 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** 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

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** 2,500
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
- 🍃 **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
- 🍃 **FETTUCCINE AI FUNGHI** 2,300
FETTUCCINE WITH SEASONAL MUSHROOMS, CREAM SAUCE AND HERBS
自家製フェットチーネパスタ マッシュルームソース
- RAVIOLI FATTI IN CASA CON PANCETTA E TARTUFO** 3,900
HOUSE-MADE RICOTTA CHEESE & PANCETTA RAVIOLI
WITH BLACK TRUFFLE & MARSALA SAUCE
リコッタチーズとパンチェッタの自家製ラビオリ 黒トリュフ マルサラソース
- SPAGHETTI CARBONARA** 2,300
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
- LASAGNA NAPOLETANA** 2,500
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
- REGINETTA AL POMODORO, RICOTTA E N’DUJA** 2,500
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
- RISOTTO CON ZUCCA ALLA MANTOVANA** 2,500
PUMPKIN RISOTTO “ALLA MANTOVANA” SERVED WITH GOAT CHEESE
BALSAMIC VINEGAR & AMARETTI
南瓜のリゾット マントヴァ風 ゴートチーズ バルサミコヴィネガー アマレットティー

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***
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)
- DENTICE ARROSTO** 3,900
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
- BACCALA CON CROSTA DI ERBE INDIVIA E SALSA ALLO SAFFERANO** 3,500
BRAISED COD & HERBS CRUST WITH ENDIVE ONION & SAFFRON SAUCE
鱈のブレゼ ハーブクラスト アンディーブ オニオン サフランソース
- FILETTO AL PEPE VERDE** 5,600
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
- COSCIA D’ANATRA CONFIT CON POLENTA** 3,800
DUCK LEG CONFIT WITH TOMATO & VEGETABLE SAUCE IN “CACCIATORE” STYLE
SERVED WITH WHITE POLENTA, CARROT AND LEEKS
鴨腿肉のカチャトーラ ポレンタ 人参とネギ
- 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アイ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アイ 300 GR 4,500)
- GUANCIA DI MANZO BRASATA CON MOSTARDA DI CREMONA** 4,500
PIEMONTE RED WINE BRAISED BEEF CHEEK
WITH MASHED POTATOES, ROAST BRUSSEL SPROUT & CREMONA MUSTARD
牛頬肉の赤ワイン煮 マッシュポテト 芽キャベツ クレモナーマスタード

DESSERT & CHEESE

デザート・チーズ

- ZUCOTTO AL CAMELLO** 1,300
CARAMEL “ZUCOTTO”
WITH PANETTONE ICE CREAM AND BERRY COULIS
キャラメルズコット パネトーネアイスクリーム ベリークーラー
- K’SHIKI CLASSIC TIRAMISU (CONTAINS ALCOHOL)** 1,300
ケン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

- TORTA CAPRESE AL CIOCCOLATO** 1,500
CHOCOLATE “TORTA CAPRESE”
WITH MANDARIN SORBET
チョコレートトルタカプレーゼ マンダリンシャーベット

- 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 レーズンブレッド

🍃 = 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。