

# K'SHIKI *La Cena*

EDIZIONE. 0007

## IL GIUSTO

### 5-COURSE MENU

イル・ジュスト  
5品のコース

CHOICE OF APPETIZER  
SEASONAL SOUP  
CHOICE OF PASTA  
CHOICE OF ONE MAIN COURSE  
CHOICE OF DESSERT  
COFFEE, TEA OR HERBAL INFUSION  
前菜・季節のスープ・パスタ  
魚料理 または 肉料理・デザート

6,200

## IL GRANDE

### 6-COURSE MENU

イル・グランデ  
6品のコース

CHOICE OF APPETIZER, SEASONAL SOUP  
CHOICE OF PASTA  
FISH MAIN COURSE  
MEAT MAIN COURSE  
CHOICE OF DESSERT  
COFFEE, TEA OR HERBAL INFUSION  
前菜・季節のスープ・パスタ  
魚料理・肉料理・デザート

7,700

#### APPETIZER 前菜

**BRAISED CHICKEN & RED BELL PEPPER CROQUETTE**  
SERVED WITH CAPRESE SALAD

チキンとパプリカのコロッケ カプレーゼサラダ

OR または

**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

OR または

**"ERBAZZONE" SPINACH PIE & FRIED ARTICHOKE**  
WITH BLACK OLIVE AND PARMESAN CHEESE  
ほうれん草 パプリカ アーティチョークのフリット「エルバツォーネ」  
黒オリーブ パルメザンチーズ

#### SOUP スープ

**COLD CHICKPEAS SOUP WITH BALSAMIC VINEGAR**

ひよこ豆の冷製スープ バルサミコ

#### PASTA パスタ

**NEAPOLITAN LASAGNA WITH 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 BLACK TAGLIOLINI WITH SEAFOOD & ZUCCHINI**

自家製ブラックタリオリーニ シーフード ズッキーニ

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

ンドゥヤサラミ風味のリコッタチーズ

#### MAIN COURSE 魚料理・肉料理

**BRAISED SEA BREAM WITH HERB CRUST, ROASTED FENNEL & SAFFRON SAUCE**

鯛のプレゼ ハーブクラスト フェネル サフランソース

OR または / AND 両方

**GRILLED AUSTRALIAN BEEF RIBEYE WITH**  
SHITAKE MUSHROOM, POTATOES AND PROSCIUTTO

オーストラリア産ビーフribeyeのグリル しいたけ ポテト プロシュート

タルトゥフアータソース

#### DOLCE ドルチェ

**PEACH, YOGURT & LIME "MERINGATA"**

「メリンガータ」ピーチ ヨーグルト ライム

OR または

**K'SHIKI CLASSIC TIRAMISU**  
ケシキのクラシックティラミス

COFFEE, TEA OR HERBAL INFUSION

コーヒー または 紅茶

KSHIKI  
ITALIAN DINING



ITALIAN HISTORICAL JOURNEY II  
BY CHEF DAVIDE DI DIO  
「料理長ダビデ ディディオが紐解くイタリアの食文化」  
スペシャルディナーコース



## Marco Polo Menu

マルコ・ポーロ

#### THREE ASSORTED APPETIZERS 前菜三種盛り合わせ

**FRIED AYU FISH WITH ZUCCHINI AND MINT**  
**LOBSTER AND RUSSIAN SALAD FLAVOURED WITH CURRY-OIL**  
**OCTOPUS AND "PUTTANESCA TERRINE"**

鮎のフリット ズッキーニ ミント

ロブスターとロシア風サラダ カレーオイル

タコと「プッタネスカ」のテリーヌ



#### FOIE GRAS フォアグラの一皿

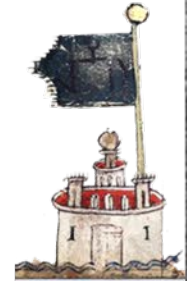
**ROASTED FOIE GRAS IN VENETIAN STYLE**  
SERVED WITH PEACH & GREEN ASPARAGUS

ベネチア風フォアグラのロースト 桃とアスパラガス

#### RISOTTO リゾット

**BLACK RISOTTO WITH CLAMS, SCALLOPS**  
**PRAWN & BOTTARGA**

あさり 帆立 海老とボツタルガのブラックリゾット



#### FISH 魚料理

**GURNARD FISH AND MUSSEL "CARTOCCIO"**  
WITH SAFFRON, CHILLI, BROCCOLI & RED BELL PEPPER

ホウボウとムール貝のカルトッチョ

サフラン 唐辛子 ブロッコリー パプリカ

#### SORBET ソルベ

**LEMON SORBET "SGROPPINO"**

レモンシャーベット「スグロッピーノ」

#### MEAT 肉料理

**GRILLED US BEEF TENDERLOIN**  
SERVED WITH PROVOLONE CHEESE, SAGE, WHITE HAM

& SUMMER EGGPLANT PARMIGIANA

アメリカ産ビーフテンダーロインのグリル

ブローヴォラチーズ セージ ハム

茄子のパルミジャーナ

#### 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

**"TORTA MARASCHINO" WITH CHERRY & ALMOND**

「トルタ マラスキーノ」チェリーとアーモンド

15,000

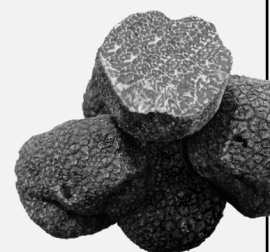


## AUSTRALIAN BLACK TRUFFLE HAS ARRIVED!

オーストラリア産黒トリュフが届きました

PLEASE ASK YOUR SERVER FOR TODAY'S MARKET PRICE  
AND PREPARATION METHOD.

本日の価格とおすすめの調理法はスタッフにおたずねください



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。

# LA CARTA

## ANTIPASTI, SALAD & SOUP

前菜・サラダ・スープ

ERBAZZONE "ERBAZZONE" SPINACH PIE & FRIED ARTICHOKE WITH BLACK OLIVE AND PARMESAN CHEESE エルバツツオーネ 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	2,200
✓ CAPRESE AL PESTO BUFFALO MOZZARELLA, TOMATO & BASIL PESTO 水牛のモッツアレラチーズとトマトのカプレーゼ	2,400
PROSCIUTTO DI PARMA 24 MESI, CON TRECCIONE CAMPANO DI BUFALO 24 MONTHS-AGED PARMA HAM (40g) & PREMIUM BUFFALO CHEESE "TRECCIONE" (50g) FROM OUR TROLLEY 24か月熟成パルマハム(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
POLPO, SARDINA MARINATA E CAPONATA DI MELANZANE OCTOPUS & MARINATED SARDINE WITH EGGPLANT "CAPONATA" & ORANGE VINAIGRETTE タコと鰯のマリネ 茄子のカポナータ オレンジ ヴィネグレット	2,500
✓ PARMIGIANA DI MELANZANE E MOZZARELLA DI BUFALA 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	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 熟成バルサミコヴィネガー	1,700
✓ 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	2,300
✓ MINISTRONE DI VERDURE CON PESTO AL BASILICO 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	1,700

## COLD CUTS SERVED WITH 4 KINDS OF OLIVES

イタリアンコールドカット 4種類のオリーブとともに

PROSCIUTTO TOSCANO / SALAME AL TRUFFLE MORTADELLA AL PISTACCHIO / SPECK PICARON トスカナ産プロシュート / トリュフ入りサラミ モルダデッラ・ピスタチオ / 燻製生ハム スペックピカロン	SMALL (30G) 1,100 LARGE (60G) 1,900
--	--

## AUSTRALIAN BLACK TRUFFLE HAS ARRIVED!

オーストラリア産黒トリュフが届きました

PLEASE ASK YOUR SERVER FOR

TODAY'S MARKET PRICE AND PREPARATION METHOD.

本日の価格とおすすめの調理法はスタッフにおたずねください



## 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お作りするため、  
約15分から20分程度お時間を頂戴いたします。あらかじめご了承ください。

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	2,600
✓ 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	2,100
✓ "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	2,400
✓ FETTUCCINE AI FUNGHI 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	2,400
SPAGHETTI CARBONARA SPAGHETTI CARBONARA, ITALIAN PANCETTA EGG YOLK & PARMESAN CHEESE パンチェッタのスパゲッティ カルボナーラ	2,400
REGINETTA CON POMODORO BASILICO, RICOTTA E N'DUJA REGINETTE PASTA WITH TOMATO SAUCE, BASIL CREAM & RICOTTA CHEESE FLAVOURED WITH N'DUJA SALAMI レジネッタパスタトマトソース バジルクリーム ンドゥヤサラミ風味のリコッタチーズ	2,600
LASAGNA NAPOLETANA 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	2,600
RISOTTO AL TARTUFO RISOTTO WITH AUSTRALIAN BLACK TRUFFLE (5G) オーストラリア産ブラックトリュフのリゾット	3,500
RISOTTO ALLA PESCATORA SEAFOOD RISOTTO WITH SCALLOPS, CLAMS AND PRAWN シーフードリゾット 帆立 蛤 海老入り	2,800

## MAIN COURSE

メインディッシュ

✓ VERDURE GRIGLIATE AL COCCIO, MAGGIORANA E BAGNA CAUDA 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)	2,500
ORATO E GAMBERI CON FINOCCHIO E ZAFFERANO BRAISED SEA BREAM WITH HERB CRUST, SHRIMP ROASTED FENNEL & SAFFRON SAUCE 鯛のプレゼ ハーブクラスト 海老 フェネル サフランソース	3,900
GALLINELLA E COZZE CON BROCCOLI PEPERONI E ZUPPA DI RAPA ROAST GURNARD FISH WITH TURNIP CREAM, MUSSEL BROCCOLI & RED BELLPEPPER SERVED WITH BRUSCHETTA ホウボウのロースト 蕪のクリーム ムール貝 ブロッコリー パプリカ ブルスケッタ	3,900

FILETTO SALTIMBOCCA CON PROVOLA GRILLED USA BEEF TENDERLOIN WITH PROVOLA CHEESE, SAGE AND WHITE HAM SERVED WITH SUMMER EGGPLANT* PARMIGIANA アメリカ産ビーフテンドーロインのグリル プロヴオーラチーズ セージ ハム 茄子のパルミジャーナ	5,600
PANCETTA DI MAIALE, SHITAKE, PATATE E PROSCIUTTO SLOW COOK PORK BELLY WITH SHITAKE MUSHROOM, POTATOES & PROSCIUTTO 豚バラ肉のコンフィしいたけ ポテト プロシュート	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 200g	7,500
AUSTRALIAN BEEF RIBEYE オーストラリア産ビーフブライ 300g	4,500

## DESSERT & CHEESE

デザート・チーズ

PEACH, YOGURT & LIME "MERINGATA" "メリンガーダ" ピーチ ヨーグルト ライム	1,500	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	1,500	PANNA COTTA SOFT PANNA COTTA WITH YOUR CHOICE OF SAUCE HAZELNUT CHOCOLATE OR STRAWBERRY パナコッタ 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
K'SHIKI CLASSIC TIRAMISU ケシキのクラシックティラミス	1,400	"TORTA MARASCHINO" WITH CHERRY AND ALMOND トルタ マラスキーノ チェリー アーモンド	1,500	TAGLIERE DI FORMAGGI FOUR ITALIAN CHEESES SERVED WITH RAISIN BREAD イタリアンチーズ 4種	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。