

“LA CENA”

IL GIUSTO

イル ジュスト

GRILLED SPEAR SQUID, GOAT CHEESE & ZUCCHINI
いかのグリル 山羊のチーズとズッキーニ

OR または

VEAL TONNATO WITH ARUGULA & PARMESAN
仔牛のトンナート ルッコラとパルメザンチーズ

* * *

GREEN PEA SOUP WITH MINT & PECORINO CHEESE
グリーンピースとミント ペコリーノチーズのスープ

* * *

NEAPOLITAN LASAGNA WITH EGG, MEATBALL, PORK SALAMI & VEAL
(BLACK TRUFFLE SAUCE – SUPPLEMENT CHARGE 600)
豚肉と仔牛のナポリ風ラザニア ゆで卵 ミートボール
(黒トリュフソースの追加 – プラス 600)

OR または

HOUSE-MADE PAPPARDELLE WITH TUNA GENOVESE
(ADD BLACK TIGER SHRIMP – SUPPLEMENT CHARGE 600)
自家製パッパルデッレパスタ まぐろのジェノバ風
(エビのソテーの追加 – プラス 600)

* * *

FRIED BACCALA, WITH CHERRY TOMATO ANCHOVIES & GREEN OLIVES
鱈のフリット “バッカラ” チェリートマトとアンチョビ グリーンオリーブ

OR または / & 両方

GRILLED AUSTRALIAN BEEF RIB EYE ROMANESCO BROCCOLI & CHICKPEA SALAD
(UPGRADE TO JAPANESE BEEF SIRLOIN- 120G – SUPPLEMENT CHARGE 5,900)
オーストラリア産ビーフリアイのグリル
ロマネスコとヒヨコマメのサラダ
(国産牛サーロインにアップグレード – プラス 5,900)

* * *

LEMON CREAM WITH BISCUIT, CANDIED YUZU CRYSTALLIZED ORANGE & LEMON
レモンクリームとビスケット 柚子 レモンとオレンジのピール

OR または

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)

* * *

COFFEE, TEA OR HERBAL INFUSION
コーヒー または 紅茶

5 COURSES
(CHOICE OF ONE MAIN COURSE)
5品のコース
(メインディッシュを一つお選びください)

5,900

6 COURSES
(INCLUDING FISH AND CHOICE OF MEAT)
6品のコース
(魚と肉のメインディッシュを1品ずつ)

7,200

ALFONSO

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と水牛のトレッチョーネチーズ

* * *

TUNA TARTAR WITH AVOCADO, KOCHI TOMATO DRESSING
まぐろとアボカドのタルタル 高知産トマトのドレッシング

* * *

HOUSE-MADE RAVIOLI PASTA “PLIN” WITH SAGE BUTTER SAUCE
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

* * *

ROASTED RED SNAPPER WITH CRASHED POTATO ROASTED BELL PEPPER & WHITE WINE SAUCE
尾長鯛のロースト パプリカのローストとポテト 白ワインソース

* * *

SEARED JAPANESE BEEF SIRLOIN WITH ARTICHOKE, ROMANESCO BROCCOLI & TRUFFLE OIL
国産牛サーロインステーキ
アーティチョークとロマネスコトリュフオイル

* * *

SELECTION OF ITALIAN CHEESES MANDARIN ORANGE JAM & CARASAU BREAD
イタリアンチーズセレクション
みかんのジャム パーネカラサウ

* * *

STRAWBERRY SPONGE CAKE WITH FRESH STRAWBERRY MILK AND YELLOW PETALS
ストロベリースポンジケーキ
苺のミルクと黄色い花びら

* * *

LEMON SORBET
レモンシャーベット

* * *

COFFEE, TEA OR HERBAL INFUSION
コーヒー または 紅茶

8 COURSES
8品のコース

10,500

LA CARTA

ANTIPASTI, SALAD & SOUP

前菜・サラダ・スープ

VITELLO TONNATO 2,200
VEAL TONNATO WITH ROCKET & PARMESAN
仔牛のトンナート ルッコラとパルメザンチーズ

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 (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

CALAMARI GRIGLIATI, CON FORMAGGIO E ZUCCHINI 1,800
GRILLED SPEAR SQUID, GOAT CHEESE & ZUCCHINI
いかのグリル 山羊のチーズとズッキーニ

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 PESTO**
ミネストローネ バジルの香り

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 SMALL (30g) 900
MORTADELLA AL PISTACCHIO / SPECK PICARON LARGE (60g) 1,800
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

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 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 PISTACCHI 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

🍃 **"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

🍃 **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)

RAVIOLI DEL PLIN 3,000
HOUSE-MADE RAVIOLI "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)

SPAGHETTI CARBONARA 2,300
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

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)

GUAZZETTO 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 ARROSTO CON PEPPERONI E PATATE 3,700
ROASTED RED SNAPPER WITH CRASHED POTATO
ROASTED BELL PEPPER & WHITE WINE SAUCE
尾長鯛のロースト パプリカのローストとポテト 白ワインソース

CACCIATORE ALLA CACCIATORA 3,800
BRAISED BEEF CACCIATORE STYLE
牛肉のプレゼ 猟師風

FILETTO DI MANZO ALLA ROSSINI 6,500
GRILLED AMERICAN BEEF TENDERLOIN
WITH SPINACH AND BLACK TRUFFLE SAUCE
アメリカ産牛フィレ肉のグリル ほうれん草のソテー 黒トリュフソース

BISTECCA DI MANZO AI FERRI 4,200
GRILLED AUSTRALIAN BEEF RIBEYE
SERVED WITH ROMANESCO BROCCOLI & CHICKPEA SALAD
オーストラリア産ビーフribeye(300g)のグリル ロマネスコとヒヨコマメのサラダ

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA 3,800
VEAL TENDERLOIN "SALTIMBOCCA" WITH 24-MONTHS AGED PARMA HAM
MASHED POTATO
仔牛のサルティンボッカ 24か月熟成の生ハム マッシュポテト

BISTECCA DI MANZO GIAPPONESE 12,000
GRILLED JAPANESE BEEF SIRLOIN 300 GR
SERVED WITH BAGNA CAUDA
ROASTED GARLIC & POTATOES, TOMATOES, RUCOLA, GRILLED VEGETABLES
国産牛サーロイン(300g) 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

LEMON CREAM WITH BISCUIT, CANDIED YUZU 1,800
CRYSTALLIZED ORANGE AND LEMON
レモンクリームとビスケット
柚子 レモンとオレンジのピール

K'SHIKI CLASSIC TIRAMISU (CONTAINS ALCOHOL) 1,300
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

STRAWBERRY SPONGE CAKE 2,200
FRESH STRAWBERRY MILK
& YELLOW PETALS
ストロベリースポンジケーキ
苺のミルクと黄色い花びら

PANNA COTTA 1,300
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

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 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。