

## IL VIAGGIO

Chef Fulvio's Dinner Set Menu  
シェフ フルヴィオ 季節のディナーコース

### APERITIVO アペリティーボ

Asparagus, Clam and Bottarga  
アスパラガス 貝と唐墨  
Crocchetta of Salsiccia and Friarielli  
サルシッチャと菜の花のクロケッタ  
Frisella, Tomato, Garlic and Basil  
フリセッラトマト ニンニク バジル

### ANTIPASTO アンティパスト

Rare Beef Tenderloin, Sicilian Anchovy  
Tomato Consomme, Soft Boiled Egg, Salmon Roe  
牛フィレ肉 シチリアンアンチョビトマトコンソメ 半熟卵 いくら

### PASTA パスタ

Cappelletti of Pecorino Sardo and Fava Bean  
Firefly Squid and Horseradish  
カペレッチェイ ペコリーノサルドとそら豆  
蛍烏賊 西洋わさび

### SECONDI メインディッシュ

Monkfish and Cured Lard in Potato Crust  
Hybiscus, Radicchio Tardivo  
鮫鱈 ラード入りポテトクラスト  
ハイビスカス ラディッキオタルティーボ  
Grilled Wagyu Sirloin Steak with Spiced Butter  
Variation of Farmers' Vegetable  
和牛サーロインステーキのグリルとスパイスバター  
農園から届いた野菜

### DOLCE ドルチェ

Pastiera al Cucchiaio  
Barley Pudding, Ricotta Ice Cream, Zabaione Espuma  
Candied Citrus and Spiced Sable  
パスティエラ アル クッチャイオ  
大麦プリン リコッタアイスクリーム ザバイオーネエスプーマ  
シトラスとスパイスサブレ

Coffee or Tea  
コーヒー または 紅茶

15,400

## CASA ANNAMARIA

K'shiki Dinner Set Menu  
ケシキディナーコース

### APPETIZER 前菜

Seared Yellowfin Tagliata in Escarole Leaf, Tangerine  
Cream of Scamorza, Pinenut and Olive  
はまち鮪のタリアータ エスカロールの葉 オレンジ  
スカモルツァクリーム 松の実とオリーブ

### SOUP スープ

Potato, Savoy Cabbage and Dry Cured Cod with Squid Ink  
ジャガイモ サボイキャベツ イカ墨入り干し鱈

### PASTA OR RISOTTO パスタ or リゾット

House-made Tagliatelle  
with Zuwai Crab and Sea Urchin Asparagus and Marjoram  
自家製タリアテッレ ずわい蟹 雲丹 アスパラガス マジョラム  
or  
Carnaroli Risotto with Sicilian Olive Oil and Roasted Lemon  
Turnip Rabe and Braised Lamb Ossobuco with Black Truffle  
カルナローリ米リゾット シチリア産オリーブオイル ローストレモン  
蕪の葉と煮込んだ仔羊肉のオッソブーコ 黒トリュフ

### MAIN COURSE メインディッシュ

Pan Fried Tile Fish alla Puttanesca  
Squid, Roasted Tomato, Caper and Oregano  
グリルした甘鯛のプッタネスカ風  
いか ローストトマト ケッパー オレガノ  
or  
Stracotto of Wagyu Beef Cheek served with Mashed Potato  
Bagnetto Verde, Caramelised Leek and Baby Spinach  
和牛ほほ肉のストラコット マッシュポテト  
バニェットベルデ 葱 ベビーほうれん草

### DOLCE ドルチェ

K'shiki Tiramisu  
ケシキ ティラミス

Coffee or Tea  
コーヒー または 紅茶

5-Course | Appetizer, Soup, Pasta, Main, Dolce  
5品のディナーコース | 前菜・スープ・パスタ・メイン・ドルチェ

9,900

## CASA ANNAMARIA

K'shiki Dinner Set Menu  
ケシキディナーコース

### APPETIZER 前菜

Seared Yellowfin Tagliata in Escarole Leaf, Tangerine  
Cream of Scamorza, Pinenut and Olive  
はまち鮪のタリアータ エスカロールの葉 オレンジ  
スカモルツァクリーム 松の実とオリーブ

### PASTA OR RISOTTO パスタ or リゾット

House-made Tagliatelle with Zuwai Crab and Sea Urchin  
Asparagus and Marjoram  
自家製タリアテッレ ずわい蟹 雲丹 アスパラガス マジョラム  
or  
Carnaroli Risotto with Sicilian Olive Oil and Roasted Lemon  
Turnip Rabe and Braised Lamb Ossobuco with Black Truffle  
カルナローリ米リゾット シチリア産オリーブオイル ローストレモン  
蕪の葉と煮込んだ仔羊肉のオッソブーコ 黒トリュフ

### MAIN COURSE メインディッシュ

Pan Fried Tile Fish alla Puttanesca  
Squid, Roasted Tomato, Caper and Oregano  
グリルした甘鯛のプッタネスカ風  
いか ローストトマト ケッパー オレガノ  
or  
Stracotto of Wagyu Beef Cheek served with Mashed Potato  
Bagnetto Verde, Caramelised Leek and Baby Spinach  
和牛ほほ肉のストラコット マッシュポテト  
バニェットベルデ 葱 ベビーほうれん草

### DOLCE ドルチェ

K'shiki Tiramisu  
ケシキ ティラミス

Coffee or Tea  
コーヒー または 紅茶

4-Course | Appetizer, Pasta, Main, Dolce  
4品のディナーコース | 前菜・パスタ・メイン・ドルチェ

8,800

## ANTIPASTI, SALAD & SOUP

### アンティパスト サラダ & スープ

Burrata Cheese, Tomato Variation and Basil ブッラータチーズとトマトのカプレーゼ		3,520
Seared Yellowfin Tagliata in Escarole Leaf, Tangerine Cream of Scamorza, Pinenut and Olive はまちのタリアータ エスカロールの葉 オレンジ スカモルツァクリーム 松の実とオリーブ		3,300
Slow Cooked Chicken "Porchettato" Tonnata Sauce, Caper Berry and Celery 低温調理したチキン “ポルケッタート” トンナートソース ケッパーベリー セロリ		3,520
Crocchetta of Salsiccia and Friarielli with Smoked Scamorza, Three Pieces サルシッチャとフリアリーエッリのクロケット スモークスカモルツァ		2,750
Fried Pizza "Montanarina" with Pistachio and Basil Pesto Italian Mortadella and Stracchino 揚げピザ “モンタナリーナ” ピスタチオとバジルペスト イタリア産モルタデッラとストラッキノー		3,080
Rare Beef Tenderloin alla Acciugata with Soft Boiled Egg 牛フィレ肉のアツラ アッチュガータ 半熟卵		3,520
Traditional Italian Minestrone イタリアの伝統的なミネストローネ		2,200
Soup of the Season 季節のスープ		2,200

## PASTA & RISOTTO

### パスタ&リゾット

“Paccheri di Semola allo Scarpariello” Datterini Tomato Sauce, Basil and Grana Padano パッケリノのスカルパリエッロ ダッテリーノトマトソース バジル グラナパダーノ		3,080
Chef Fulvio's House-made Spaghetti Aglio Olio e Peperoncino Anchovy Garum, Caper, Parsley and Senise Pepper スパゲッティアーリオオリーブペペロンチーノ “アル フルビオ” アンチョビガラム ケッパー パセリ セニーゼペッパー		3,080
Mezze Maniche di Semola alla Carbonara Guanciale Pecorino Cheese, Black Pepper Blend of Sarawak, Long Pepper and Cambodian Black Peppercorn メツェマニケのカルボナーラ グアンチャーレ ペコリーノチーズ サラワク産ブラックペッパー ロングペッパー カンボジア産ブラックペッパーコーンの “ペペミスト”		3,520
House-made Tagliatelle with Zuwai Crab and Sea Urchin Asparagus and Marjoram 自家製タリアテッレ ずわい蟹 雲丹 アスパラガス マジョラム		4,840
House-made Candele 6 Hours Braised Japanese Beef Genovese Ragu and Provolone Cheese 自家製カンデーレ 6時間煮込んだ国産牛ジェノヴェーゼのラグー プロヴォローネチーズ		3,960
Carnaroli Risotto with Sicilian Olive Oil and Roasted Lemon Turnip Rabe and Braised Lamb Ossobuco with Black Truffle カルナローリ米リゾット シチリア産オリーブオイル ローストレモン 蕪の葉と煮込んだ仔羊肉のオツソブーコ 黒トリュフ		4,620
Cappelletti of Fava Beans and Pecorino Sardo Firefly Squid and Horseradish そら豆とペコリーノサルド 蛍烏賊と西洋わさびのカペレッティ		4,950

## MAIN COURSE

### メインディッシュ

<b>VEGETABLE   野菜</b> Seasonal Vegetables Composition Served with Extra Virgin Olive Oil and Flaky Salt Seasonal vegetables from domestic farms, each cooked in a different way. 季節野菜の盛り合わせ エクストラバージンオリーブオイルとフレークソルト 農家から届いた野菜をシェフの調理方法でご用意いたします		3,300
<b>FISH   魚</b> Monkfish and Cured Lard in Potato Crust Hybiscus, Radicchio Tardivo 鮫鱈 ラード入りポテトクラスト ハイビスカス ラディッキオタルティーボ		5,280
<b>MEAT   肉</b> Veal Cotoletta alla Milanese with Taralli Panure Served with Baby Leaf Salad 仔牛のミラノ風カツレット パン粉のタラッリ ベビーリーフサラダ		9,350
Stracotto of Wagyu Beef Cheek served with Mashed Potato Bagnetto Verde, Caramelised Leek and Baby Spinach 和牛ほほ肉のストラコット マッシュポテト パニエットベルデ 葱 ベビーほうれん草		6,600
<b>GRILL</b> グリル		
Fish of the Day Served with Tomato Concasse Taggiasca Olive, Caper and Sicilian Oregano 本日の魚 トマトコンカッセ タジャスカオリーブ ケッパーとシチリアのオレガノ		200gr 6,600
Australian Black Angus Beef Ribeye, Served with Beef Jus オーストラリア産 ブラックアンガスビーフribeye アイビーフジュソース		300gr 6,600
Japanese Beef Sirloin Served with Beef Jus 国産牛サーロイン ビーフジュソース		200gr 9,900
Japanese Beef Tenderloin Served with Beef Jus 国産牛フィレ ビーフジュソース		200gr 15,400
New Zealand Lamb Chop Served with Aged Cheese Sabayon Sauce ニュージーランド産仔羊背肉 チーズサヴァイオンソース		200gr 7,150
Tottori Prefecture Daisen Chicken Breast Served with Cacciatora Sauce 鳥取県大山鶏胸肉 カチャトーラソース		250gr 5,500

## DESSERT

### デザート

K'shiki Classic Tiramisu ケシキ オリジナル ティラミス		1,760
Pastiera al Cucchiaio Barley Pudding, Ricotta Ice Cream, Zabaione Espuma Candied Citrus and Spiced Sable パスティエラ アル クッチャイオ 大麦プリン、リコッタアイスクリーム、ザバイオーネエスプーマ シトラスとスパイスサブレ		1,760
Vegan Chocolate Terrine, Fresh Berry & Soy Chantilly ビーガンチョコレートテリーヌ フレッシュベリー 豆乳のシャンティイ		1,760

Your Choice of Ice Cream or Sorbet: アイスクリーム または シャーベット お好みの 2 種をお選びください		880
Vanilla バニラ		
Chocolate チョコレート		
Pistachio ピスタチオ		
Matcha 抹茶		
Strawberry ストロベリー		
Lemon レモン		
Mango マンゴー		
Coconut ココナッツ		