

ITALIAN DINING K'SHIKI DINNER

IL GRANDE

6-Course Dinner Menu

6品のディナーコース「イル・グランデ」

Choice of Appetizer / Seasonal Soup / Choice of Pasta

Two Main Course

Choice of Dessert / Coffee or Tea

前菜・季節のスープ・パスタ

メインディッシュ 2種

デザート・コーヒーまたは紅茶

8,860

IL GIUSTO

5-Course Dinner Menu

5品のディナーコース「イル・ジスト」

Choice of Appetizer / Seasonal Soup / Choice of Pasta

One Main Course

Choice of Dessert / Coffee or Tea

前菜・季節のスープ・パスタ

メインディッシュ 1種

デザート・コーヒーまたは紅茶

7,870

APPETIZER

前菜

Red Shrimp, Chickpea Purée, Caper and Star Anise, as a Tribute to Fulvio Pierangelini
海老 ひよこ豆のピューレ ケイパー スターアニス ~フルビオ・ピエランジェリーニへのオマージュとして~

or

① Frico Potato with Three Cheeses and Onion Pie, Winter Root Salad
ポテトと3種のチーズの“フリコ” オニオンパイ 冬の根菜サラダ

or

Warm Beef Tongue Tonnato, Salsa Verde and Pistachio
温かい牛タンのトンナート サルサヴェルデとピスタチオ

SOUP

スープ

Cannellini Bean Soup with Orange, Crispy Bacon and Sarawak Black Pepper
白いんげん豆のスープ オレンジ クリスピーベーコン ブラックペッパー

PASTA

パスタ

Oyster Risotto with Anchovy Cream, Franciacorta and Chive
牡蠣のリゾット アンチョビクリーム フランチャコルタ チャイブ

or

① Fusilli “Norma” Eggplant, Ricotta Cheese, Tomato Cream
茄子 リコッタチーズ トマトクリームのフジッリ “ノルマ”風

or

Traditional Lasagna “Ragù Antico Toscano” with Bone Marrow Oxtail and Beef Cheek
オックステール 牛頬肉 ボーンマローの伝統的なトスカーナ地方のラザニア

MAIN COURSE

メイン

Sautéed Gurnard with Sardinian Fregola, Mussel and Saffron Sauce
ほうぼうのソテー サルデーニャ産フレゴラとムール貝 サフランのソース

or

Grilled Australian Beef Ribeye with Marsala Sauce, Served with Carrot Gnocchi with Sage Butter and Spinach
オーストラリア産ビーフリアイのグリル マルサラソース バターとセージのキャロットニョッキ ほうれん草

or

① Celeriac Parmigiana with House-made Straciatella Cheese
根セロリのパルミジャーナ 自家製ストラッチャテッラチーズ

DOLCE

ドルチェ

Strawberry Gelato and Confiture “Meringata”
“メリンガータ” いちごのジェラートとコンフィチュール

or

K'shiki's Classic Tiramisu
ケシキのクラシックティラミス

① VEGETARIAN DISH
肉・魚 不使用

All prices are in Japanese Yen, inclusive of consumption tax and subject to 15% service charge.
上記は日本円での表示価格に消費税を含んだ料金で、別途15%のサービス料を申し受けます。

A-LA-CARTE

ANTIPASTI アンティパスト

Red Shrimp, Chickpea Purée, Caper and Star Anise 2,970
 海老 ひよこ豆のピュレ ケイパー スターアニス

Buffalo Mozzarella, Tomato and Basil Pesto 2,750
 水牛のモッツアレラチーズとトマトのカプレーゼ

Prosciutto 3,410
 Served with Tomato Salad and Buffalo Mozzarella
 プロシュートと水牛のモッツアレラチーズ

Warm Beef Tongue Tonnato, Salsa Verde and Pistachio 3,080
 温かい牛タンとトンナート サルサヴェルデとピスタチオ

Three Kinds of Cold Cut selection 3,080
 Prosciutto, Mortadella
 and Spicy Salami Soppressata served with Black Olive
 3種類のコールドカットとブラックオリーブ
 (プロシュート モルタデッラ ソプレッサータサラミ)

SALAD & SOUP サラダ&スープ

Baby Leaf Salad with Asparagus, Carrot 2,090
 Radishes & 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

Salad of Different Ripe Varietal Tomatoes 2,310
 Pickled Red Onion & Sea Salt
 色々な高糖度完熟トマトのサラダ
 赤玉葱のピクルスとシーソルト

Vegetable Soup "Minestrone" 1,980
 野菜のミネストローネ

Cannellini Bean Soup with Orange, Crispy Bacon 1,980
 and Sarawak Black Pepper
 白いんげん豆のスープ オレンジ クリスピーベーコン
 ブラックペッパー

PANINI バーガー&サンドイッチ

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す。

Vegan Burger 3,190
 ビーガンバーガー

Brown Rice Patty, Wheat-free Seitan, Tofu and Shiitake Mushrooms
 Toasted Rice Bun, Alfalfa Sprouts, Shiso Leaves, Tomato
 Avocado, Lemon & Hazelnuts
 Served with Japanese 7-spices, Steamed Vegetables
 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 ハーゼルナッツ
 彩り野菜のスティーム 七味添え

Club Sandwich 3,190
 クラブサンドイッチ

Bacon, Grilled Chicken, Fried Egg with Comté Cheese
 Toasted White Bread, Tomato, Lettuce
 With your choice of French Fries or a Green Leaf Salad
 ベーコン・グリルチキン・コンテチーズ入り卵焼き
 トーストしたホワイトブレッド・トマト・レタス
 フレンチフライ または グリーンサラダ付き

Classic Wagyu Cheese Burger 4,180
 クラシック チーズバーガー

House-minced Japanese Wagyu Beef
 House-made Brioche Bun, Tomato, Lettuce, Cornichon
 Emmental, Gruyere and Grana Padano Cheese
 With your choice of French Fries or a Green Leaf Salad
 自家製和牛パティ・自家製ブリオッシュバンズ・トマト・レタス・コルニション
 エメンタルチーズ・グリュイエールチーズ・グラナパダーノチーズ
 フレンチフライ または グリーンサラダ付き



Certified Environmentally and Socially
 Responsible Seafood Dishes are on Menu
 環境と社会に配慮した責任ある養殖により
 生産されるサステナブル認証を受けた
 水産物をメニューの一部に使用しております

VEGAN DISH
 ビーガン料理

VEGETARIAN DISH
 肉・魚 不使用

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 with Fresh Tomatoes and Basil 2,640
 フレッシュトマトとバジルのスパゲッティ

House-made "Pici" Pasta with Pecorino, Grana Padano Cheese and Black Pepper 3,080
 自家製パスタ "ピチ" ペコリーノチーズグラナパダーノチーズ 黒こしょう

Fusilli "Norma" Eggplant, Ricotta Cheese, Tomato Cream 3,190
 茄子 リコッタチーズ トマトクリーム のフジッリ "ノルマ" 風

Spaghetti Carbonara, Guanciale, Egg yolk & Pecorino Cheese 3,190
 グアンチャーレのスパゲッティ カルボナーラ

House-made "Tagliatelle" with Beef Bolognese Sauce 3,300
 自家製タリアテッレ 牛肉のボロネーゼ

Traditional Lasagna "Ragù Antico Toscano" 3,740
 with Bone Marrow, Oxtail and Beef Cheek
 オックステールと牛頬肉 ボーンマローの伝統的なトスカーナ地方のラザニア

Spaghetti with Scallop, Clam and Bottarga 3,740
 帆立とクラム 唐墨のスパゲッティ 白ワイン風味

Seafood Risotto with Scallop, Clam and Prawn 3,960
 シーフードリゾット 帆立 クラム 海老入り

MAIN COURSE メインディッシュ

VEGETABLE ベジタブル

Seasonal Vegetables Cooked to Your Preference 3,000
 季節の野菜をお好みのスタイルで (調理方法とソースをお一つお選びください)

Steamed スティーム

Grilled グリル

Roasted ロースト

Sicilian olive oil, Salt & Pepper シチリア産オリーブオイルと岩塩 胡椒

Truffle Vinaigrette トリュフビネグレット

Carbonara Cream カルボナーラソース

Bagna Cauda バーニャカウダ

FISH お魚

Sautéed Gurnard with Sardinian Fregola Mussel and Saffron Sauce 5,280
 ほうぼうのソテー サルデーニャ産フレゴラとムール貝 サフランのソース

Sautéed Salmon with Cherry Tomato Risotto, Shrimp, Clam and Lemon Sauce 5,390
 サーモンのソテーとチェリートマトのリゾット 海老とクラム レモンソース

MEAT お肉

Roasted Iwachu Pork Loin with Balsamic Sauce 5,830
 Served with Carrot Gnocchi with Sage Butter and Spinach
 岩中ポークロインのロースト バルサミコソース
 バターとセージのキャロットニョッキ ほうれん草

"Saltimbocca" 6,600
 Roasted Japanese Beef Sirloin, Grana Padano Cheese and Sage wrapped with Ham
 Served with Grilled Vegetable

セージの香るローマ風国産牛サーロインのロースト
 グラナパダーノチーズ ハム 野菜のグリル

Grilled Beef served with Bagna Cauda, Roasted Potatoes and 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リブアイ300gのグリル
 バーニャカウダソース ローストポテト グリル野菜

Australian Beef Ribeye オーストラリア産ビーフリブアイ 300 gr 6,600
 Japanese Beef Sirloin 国産牛サーロイン 200 gr 9,350

DESSERT デザート

K'shiki Classic Tiramisu 1,760
 ケシキのクラシックティラミス

Classic Baked Cheesecake served with Berries 1,760
 クラシックチーズケーキとベリー

Strawberry Gelato and Confiture "Meringata" 1,760
 "メリンガータ" いちごのジェラートとコンフィチュール

Your choice of Two kinds of Ice Cream or Sorbet: 880
 Vanilla, Chocolate, Pistachio, Matcha, Strawberry

Lemon, Mango, Coconut
 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
 バニラ/チョコレート/ピスタチオ/抹茶
 ストロベリー/レモン/マンゴー/ココナッツ