



Festive Celebrations

イタリアンダイニング「ケシキ」
フェスティブ期間コース料金のご案内

Lunch Set Menu ランチコース

December 21 to January 5
12月21日から1月5日

4-course: JPY 9,900 / 5-course: JPY 15,400
4品: 9,900円 / 5品: 15,400円

Dinner Set Menu ディナーコース

December 20, 26 to 30
January 2 to 5
12月20、26日から30日
1月2日から5日

4-course: JPY 12,100 / 5-course: JPY 15,400 / 6-course: JPY 20,900
4品: 12,100円 / 5品: 15,400円 / 6品: 20,900円

December 21 to December 25, 31
January 1
12月21日から25日、31日
1月1日

6-course: JPY 20,900
6品: 20,900円

* The menu will be published on this website soon.
*メニューは、内容が確定次第ウェブサイトにてご案内いたします。

Enquiries and Reservations - Restaurant Reservations

Telephone: +81 3 3270 8188 (9:00am-9:00pm)

ご予約・お問い合わせはレストラン予約まで

フリーダイヤル: 0120-806-823 (9:00-21:00)

[email: motyo-fbres@mohg.com](mailto:motyo-fbres@mohg.com)

www.mandarinoriental.com/ja/tokyo/nihonbashi/festive-season

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。



IL NUOVO



Chef Fulvio's Festive Tasting Menu
シェフ フルヴィオ フェスティブ ティスティングコース

December 20, 26-30, January 2-5

20,900

Welcome Snack ウェルカムスナック

Raw Pink Prawn Tartlet, Cocktail Sauce and Vermouth Jelly
赤海老のタルトレット カクテルソース ベルモットゼリー

&

Cotechino with Lentils
コテキーノとレンズ豆

&

Fried Russian Salad
ロシア風サラダ

Appetizer 前菜

Genovese Style Squid, Jerusalem Artichoke and Mollusc Sauce with Squid Ink
いかのジェノベーゼ 菊芋 貝といか墨

Pasta パスタ

Beef Cheek Raviolini in Broth with Black Truffle
牛頬肉のラビオリートリュフ

Fish 魚料理

Lobster, Caciucco Sauce with Tamarind and Crunchy Vegetables
ロブスター タマリンドと野菜のカチュッコ

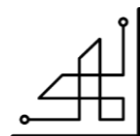
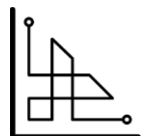
Meat 肉料理

Japanese Beef Tenderloin with Foie Gras Crust
国産牛フィレとフォアグラのクラスト

Dolce ドルチェ

Dekopon Syrup and Panettone
Zabaglione Sauce, Orange Blossom Ice Cream
スパイスシロップに漬けたデコポンとパネトーネ
サバイヨンクリーム 柑橘風味のアイス

Coffee or Tea
コーヒー または 紅茶



CLASSICO CINQUE

5-Course Festive Dinner Menu
5品のフェスティブディナーコース

December 20, 26-30, January 2-5

15,400

Appetizer 前菜

Lucanian Stewed Cod, Sweet Pepper Sauce
Taralli and Potato Crumble with Sage
ルカーニア風の鱈煮込み スイートペッパーソース
タラッリ セージの香るポテト

Soup スープ

Celeriac Soup, Grilled Oyster
Lovage Oil and Crunchy Spelt
根セロリのスープ 牡蠣
□ベージオイル クリスピースペルト小麦

Pasta パスタ

Semolina Spaghettoni with Seafood, Saffron, Sea Urchin and Lemon
魚介の自家製スパゲットーニ サフラン
雲丹とレモン

or

Pumpkin Risotto, Gorgonzola, Smoked Beef Tartare
かぼちゃのリゾット ゴルゴンゾーラ
スモークビーフのタルタル

Main Course メインディッシュ

Japanese Beef Ichibo, Beetroot, Red Fruits and Black Truffle
国産牛のいちぼ ビーツ 赤い果実 黒トリュフ

or

Monkfish in Crepinette, Liver, Crispy Potato, Mushroom and Hazelnut
鮫鱈のクレピネットと鮫肝
クリスピーポテト 茸 ハーゼルナッツ

Dolce ドルチェ

Montblanc with Tortino di Ricotta, Pear and Chestnut
栗のケーキ リコッタチーズと洋梨

Coffee or Tea
コーヒー または 紅茶

CLASSICO QUATTRO

4-Course Festive Dinner Menu
4品のフェスティブディナーコース

December 20, 26-30, January 2-5

12,100

Soup スープ

Celeriac Soup, Grilled Oyster
Lovage Oil and Crunchy Spelt
根セロリのスープ 牡蠣
□ベージオイル スペルト小麦

Pasta パスタ

Semolina Spaghettoni with Seafood with Saffron, Sea Urchin and Lemon
魚介の自家製スパゲットーニ サフラン
雲丹とレモン

or

Pumpkin Risotto, Gorgonzola, Smoked Beef Tartare
かぼちゃのリゾット ゴルゴンゾーラ
スモークビーフのタルタル

Main Course メインディッシュ

Japanese Beef Ichibo, Beetroot, Red Fruits and Black Truffle
国産牛のいちぼ ビーツ 赤い果実 黒トリュフ

or

Monkfish in Crepinette, Liver, Crispy Potato, Mushroom and Hazelnut
鮫鱈のクレピネットと鮫肝
クリスピーポテト 茸 ハーゼルナッツ

Dolce ドルチェ

Montblanc with Tortino di Ricotta, Pear and Chestnut
栗のケーキ リコッタチーズと洋梨

Coffee or Tea
コーヒー または 紅茶



IL NUOVO

Chef Fulvio's Festive Tasting Menu シェフ フルヴィオ フェスティブ テイスティングコース

December 21-25, 31, January 1

20,900

Welcome Snack ウェルカムスナック

Raw Pink Prawn Tartlet, Cocktail Sauce and Vermouth Jelly
赤海老のタルトレット カクテルソース ベルモットゼリー

&

Cotechino with Lentils
コテキーノとレンズ豆

&

Fried Russian Salad
ロシア風サラダ

Appetizer 前菜

Genovese Style Squid, Jerusalem Artichoke and Mollusc Sauce with Squid Ink
いかのジェノベーゼ 菊芋 貝といか墨

Pasta パスタ

Beef Cheek Raviolini in Broth with Black Truffle
牛頬肉のラビオリートリュフ

Fish 魚料理

Lobster, Caciucco Sauce with Tamarind and Crunchy Vegetables
ロブスタータマリンドと野菜のカチュッコ

Meat 肉料理

Japanese Beef Tenderloin with Foie Gras Crust
国産牛フィレとフォアグラのクラスト

Dolce ドルチェ

Dekopon Syrup and Panettone Zabaglione Sauce, Orange Blossom Ice Cream
スパイスシロップに漬けたデコボンとパネットーネサバイヨンクリーム 柑橘風味のアイス

Coffee or Tea
コーヒー または 紅茶