



## Festive Celebrations 「ケシキ」フェスティブ期間コース料金のご案内

### Lunch ランチ

**December 14-20, 23, 26, 27**  
12月14~20日、12月23、26、27日

5-Course Menu: JPY 5,000 / 6-Course Menu: JPY 5,900 / 6-Course Chef's Special Menu: JPY 8,500  
5品のランチコース: 5,000円 / 6品のランチコース: 5,900円 / 6品のシェフスペシャルランチコース: 8,500円

**December 21, 22, 24, 25, 28-31 / January 1-5**  
12月21、22、24、25、28、29、30、31日 / 1月1~5日

6-Course Menu: JPY 5,900 / 6-Course Chef's Special Menu: JPY 8,500  
6品のランチコース: 5,900円 / 6品のシェフスペシャルランチコース: 8,500円

### Dinner ディナー

**December 14-20**  
12月14日~20日

5-Course Menu: JPY 11,000 / 6-Course Menu: JPY 13,000 / 8-Course Chef's Special Menu: JPY 17,000  
5品のディナーコース: 11,000円 / 6品のディナーコース: 13,000円 / 8品のシェフズスペシャルコース: 17,000円

**December 21, 22, 24, 28-31 / January 1-5**  
12月21、22、24、28~31日 / 1月1~5日

7-Course Menu: JPY 15,000 / 8-Course Chef's Special Menu: JPY 17,000  
7品のディナーコース: 15,000円 / 8品のシェフズスペシャルコース: 17,000円

**December 23, 25, 26, 27**  
12月23、25、26、27日

6-Course Menu: JPY 13,000 / 7-Course Menu: JPY 15,000 / 8-Course Chef's Special Menu: JPY 17,000  
6品のディナーコース: 13,000円 / 7品のディナーコース: 15,000円 / 8品のシェフズスペシャルコース: 17,000円

\* The menu will be announced at this website when it's settled.  
\*メニューは、内容が決まり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.co.jp/tokyo/fine/dining/](http://www.mandarinoriental.co.jp/tokyo/fine/dining/)

※All prices are in Japanese Yen, exclusive of consumption tax and subject to service charge

※上記は日本円での表示価格で、別途消費税とサービス料を申し受けます。

EDIZIONE. FESTIVE 2019-2020

## 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

11,000

## 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

13,000

#### APPETIZER 前菜

MARINATED YELLOW TAIL CARPACCIO  
WITH SICILIAN COUS COUS, SOFT POACHED EGG YOLK & BOTTARGA  
ぶりのカルパッチョクスクスと半熟卵 からすみ

OR または

FOUR CHEESE PANZEROTTO WITH PUMPKIN CREAM & CREMONA FRUIT MUSTARD  
4種のチーズパンツェロット かぼちゃのクリーム クレモナのフルーツマスタード

OR または

CHICKEN TERRINE WITH PANCETTA, MUSHROOM PURÉE & MARSALA JELLY  
チキンのテリーヌ パンチェッタ マッシュルームクリームとマルサラのジュレ

#### SOUP スープ

LENTIL SOUP WITH BEETROOTS AND PECORINO CHEESE  
レンズ豆のスープビートルート ペコリーノチーズ

#### PASTA / RISOTTO パスタ・リゾット

HOUSE-MADE RAVIOLI WITH HAM, SPINACH AND RICOTTA SERVED WITH MARSALA SAUCE  
(ADD BLACK TRUFFLE + 1,500)

ハムとほうれん草とリコッタチーズの自家製ラヴィオリ マルサラソース  
(黒トリュフの追加+ 1500)

OR または

SEAFOOD RISOTTO WITH CLAMS, SHRIMP & CALAMARI  
トマト風味のシーフードリゾット あさり 海老 いか

OR または

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

#### MAIN COURSE 魚料理・肉料理

TURBOT CONFIT WITH CELERY SALAD AND CHICKPEAS PURÉE  
平目のコンフィ セロリサラダ ひよこ豆のピューレ

OR または / AND 両方

"BOLLITO MISTO" FOUR KIND OF BRAISED MEAT:  
BEEF CHEEK, VEAL OSSO BUCCO, BEEF TONGUE & PORK "ZAMPONE" FROM MODENA  
ROUGHLY MUSHED SWEET POTATO & ROASTED RADICCHIO

“ボットミスト”

牛ほほ肉 仔牛のオッソブッコ 牛タン モデナ産ザンポーネ  
マッシュドスイートポテトとラディッキオのロースト

#### DOLCE ドルチェ

BABA WITH WHIPPED CREAM AND RUM SYRUP (CONTAIN ALCOHOL)  
ババ ホイップクリームとラムシロップ(アルコールを含みます)

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

## DAVIDE

### 8-COURSE CHEF'S MENU

ダヴィデ  
8品のシェフズコース

#### K'SHIKI CICCETTI ケシキの“チケッティ”

TUNA TARTARE WITH CAVIAR AND CAULIFLOWER

LOBSTER & BUFFALO MOZZARELLA PIE  
WITH BLACK OLIVES AND BELL PEPPER

ROASTED SCALLOP WITH CARBONARA CREAM  
SAUTÉED SPINACH, AND BLACK TRUFFLE  
鮭のタルタル キャビアとカリフラワー

ロブスター & 水牛モッツアレラのパイ 黒オリーブとパプリカ

帆立のロースト カルボナーラクリーム  
ほうれん草のソテー 黒トリュフ

#### SECOND APPETIZER 温前菜

WAFFLE WITH PAN-SEARED FOIE GRAS & PARMA HAM

RADICCHIO SALAD & BALSAMIC VINEGAR

フォアグラのローストをのせたワッフル パルマハム  
ラディッキオサラダ バルサミコ酢

#### PASTA パスタ

LINGUINE WITH CLAMS, HOUSE-MADE BOTTARGA

SAFFRON FLAVOURED BAGNA CAUDA

蛤とあさりのリングイネ 自家製ボツタルガ  
サフラン風味のバーニャカウダ

#### FISH COURSE 魚料理

BRAISED GURNARD FISH WITH TOMATOES CRUST

ARTICHOKE, WHITE POLENTA AND BASIL

ハウボウのポシェ トマトのクラスト  
アーティチョーク ホワイトポレンタとバジル

#### SORBET お口直し

LEMON SORBET SGROPPINO

レモンのスグロッピーノ

#### MEAT COURSE 肉料理

GRILLED US BEEF FILET

WITH KALE, PUMPKIN PURÉE AND GREMOLATA SAUCE

アメリカ産ビーフフィレのグリル  
ケール 南瓜のピューレ グレモラータソース

#### 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

CHESTNUT MONTE BIANCO

BLACKCURRANTS

栗の“モンテビアンコ”カシスのアクセント

17,000



## SUPPLEMENT TRUFFLE

トリュフの追加

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



EDIZIONE. FESTIVE 2019-2020

## 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

15,000

#### APPETIZER 前菜

MARINATED YELLOW TAIL CARPACCIO  
 WITH SICILIAN COUS COUS, SOFT POACHED EGG YOLK & BOTTARGA  
 ぶりのカルパッチョクスクスと半熟卵 からすみ

OR または

CHICKEN TERRINE WITH PANCETTA HAM, MUSHROOM CREAM & MARSALA JELLY  
 チキンのテリーヌ パンチェッタ マッシュルームクリームとマルサラのジュレ

#### SOUP スープ

LENTIL SOUP WITH BEETROOTS AND PECORINO CHEESE  
 レンズ豆のスープビートルート ペコリーノチーズ

#### PASTA / RISOTTO パスタ・リゾット

HOUSE-MADE RAVIOLI WITH HAM, SPINACH AND RICOTTA SERVED WITH MARSALA SAUCE  
 (ADD BLACK TRUFFLE + 1,500)

ハムとほうれん草とリコッタチーズの自家製ラヴィオリ マルサラソース  
 (黒トリュフの追加+1500)

OR または

SEAFOOD RISOTTO WITH CLAMS, SHRIMP & CALAMARI  
 トマト風味のシーフードリゾット あさり 海老 いか

#### MAIN COURSE 魚料理・肉料理

TURBOT CONFIT WITH CELERY SALAD AND CHICKPEAS PURÉE  
 平目のコンフィ セロリサラダ ひよこ豆のピューレ

OR または / AND 両方

"BOLLITO MISTO" FOUR KIND OF BRAISED MEAT:  
 BEEF CHEEK, VEAL OSSO BUCCO, BEEF TONGUE & PORK "ZAMPONE" FROM MODENA  
 ROUGHLY MUSHED SWEET POTATO & ROASTED RADICCHIO  
 TRUFFLE FLAVOUR

"ボッリートミスト"

牛ほほ肉 仔牛のオッソブッコ 牛タン モデナ産ザンポーネ  
 マッシュドスイートポテトとラディッキオのローストリュフの香り

#### DOLCE ドルチェ

BABA WITH WHIPPED CREAM AND RUM SYRUP (CONTAIN ALCOHOL)  
 ババ ホイップクリームとラムシロップ(アルコールを含みます)

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

## DAVIDE

### 8-COURSE CHEF'S MENU

ダヴィデ

8品のシェフズコース

#### APPETIZER 前菜

LOBSTER & BUFFALO MOZZARELLA PIE WITH CAVIAR  
 ロブスター&水牛モッツアレラのパイ キャビア

#### SECOND APPETIZER 温前菜

WAFFLE WITH PAN-SEARED FOIE GRAS & PARMA HAM  
 RADICCHIO SALAD & BALSAMIC VINEGAR  
 フォアグラのローストをのせたワッフル パルマハム  
 ラディッキオサラダ バルサミコ酢

#### PASTA パスタ

LINGUINE WITH CLAMS, HOUSE-MADE BOTTARGA  
 SAFFRON FLAVOURED BAGNA CAUDA  
 蛤とあさりのリングイネ 自家製ボツタルガ  
 サフラン風味のバーニャカウダ

#### FISH COURSE 魚料理

BRAISED GURNARD FISH WITH TOMATOES CRUST  
 ARTICHOKE, WHITE POLENTA AND BASIL  
 ホウボウのポシェ トマトのクラスト  
 アーティチョーク ホワイトポレンタとバジル

#### SORBET お口直し

LEMON SORBET SGROPPINO  
 レモンのスグロッピーノ

#### MEAT COURSE 肉料理

GRILLED US BEEF FILET  
 WITH KALE, PUMPKIN PURÉE AND GREMOLATA SAUCE  
 アメリカ産ビーフフィレのグリル  
 ケール 南瓜のピューレ グレモラータソース

#### 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

CHESTNUT MONTE BIANCO  
 BLACKCURRANTS  
 栗の"モンテビアンコ"カシスのアクセント

17,000

## SUPPLEMENT TRUFFLE

トリュフの追加

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



EDIZIONE. FESTIVE 2019-2020

## 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

13,000

## 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

15,000

#### APPETIZER 前菜

**MARINATED YELLOW TAIL CARPACCIO  
 WITH SICILIAN COUS COUS, SOFT POACHED EGG YOLK & BOTTARGA**  
 ぶりのカルパッチョクスクスと半熟卵 からすみ

OR または

**CHICKEN TERRINE WITH PANCETTA HAM, MUSHROOM CREAM & MARSALA JELLY**  
 チキンのテリーヌ パンチェッタ マッシュルームクリームとマルサラのジュレ

#### SOUP スープ

**LENTIL SOUP WITH BEETROOTS AND PECORINO CHEESE**  
 レンズ豆のスープビートルート ペコリーノチーズ

#### PASTA / RISOTTO パスタ・リゾット

**HOUSE-MADE RAVIOLI WITH HAM, SPINACH AND RICOTTA SERVED WITH MARSALA SAUCE  
 (ADD BLACK TRUFFLE + 1,500)**  
 ハムとほうれん草とリコッタチーズの自家製ラヴィオリ マルサラソース  
 (黒トリュフの追加+ 1500)

OR または

**SEAFOOD RISOTTO WITH CLAMS, SHRIMP & CALAMARI**  
 トマト風味のシーフードリゾット あさり 海老 いか

#### MAIN COURSE 魚料理・肉料理

**TURBOT CONFIT WITH CELERY SALAD AND CHICKPEAS PURÉE**  
 平目のコンフィ セロリサラダ ひよこ豆のピューレ

OR または / AND 両方

**"BOLLITO MISTO" FOUR KIND OF BRAISED MEAT:  
 BEEF CHEEK, VEAL OSSO BUCCO, BEEF TONGUE & PORK "ZAMPONE" FROM MODENA  
 ROUGHLY MUSHED SWEET POTATO & ROASTED RADICCHIO  
 TRUFFLE FLAVOUR**

“ボットリートミスト”

牛ほほ肉 仔牛のオッソブッコ 牛タン モデナ産ザンポーネ  
 マッシュドスイートポテトとラディッキオのローストリュフの香り

#### DOLCE ドルチェ

**BABA WITH WHIPPED CREAM AND RUM SYRUP (CONTAIN ALCOHOL)**  
 ババ ホイップクリームとラムシロップ(アルコールを含みます)

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

## DAVIDE

### 8-COURSE CHEF'S MENU

ダヴィデ  
8品のシェフズコース

#### APPETIZER 前菜

**LOBSTER & BUFFALO MOZZARELLA PIE WITH CAVIAR**  
 ロブスター&水牛モッツアレラのパイ キャビア

#### SECOND APPETIZER 温前菜

**WAFFLE WITH PAN-SEARED FOIE GRAS & PARMA HAM  
 RADICCHIO SALAD & BALSAMIC VINEGAR**  
 フォアグラのローストをのせたワッフル パルマハム  
 ラディッキオサラダ バルサミコ酢

#### PASTA パスタ

**LINGUINE WITH CLAMS, HOUSE-MADE BOTTARGA  
 SAFFRON FLAVOURED BAGNA CAUDA**  
 蛤とあさりのリングイネ 自家製ボツタルガ  
 サフラン風味のバーニャカウダ

#### FISH COURSE 魚料理

**BRAISED GURNARD FISH WITH TOMATOES CRUST  
 ARTICHOKE, WHITE POLENTA AND BASIL**  
 ホウボウのポシェ トマトのクラスト  
 アーティチョーク ホワイトポレンタとバジル

#### SORBET お口直し

**LEMON SORBET SGROPPIO**  
 レモンのスグロッピーノ

#### MEAT COURSE 肉料理

**GRILLED US BEEF FILET  
 WITH KALE, PUMPKIN PURÉE AND GREMOLATA SAUCE**  
 アメリカ産ビーフフィレのグリル  
 ケール 南瓜のピューレ グレモラータソース

#### 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

**CHESTNUT MONTE BIANCO  
 BLACKCURRANTS**  
 栗の“モンテビアンコ”カシスのアクセント

17,000

## SUPPLEMENT TRUFFLE

トリュフの追加

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

