



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 11-31, January 1, 2, 3
12月11~31日、1月1、2、3日

5-Course Menu: JPY 6,160 / 6-Course Menu: JPY 6,710 / 6-Course Chef's Special Menu: JPY 11,550
5品のランチコース: 6,160円 / 6品のランチコース: 6,710円 / 6品のシェフスペシャルランチコース: 11,550円

Dinner ディナー

December 11-22, 27-30, January 2-3
12月11日~22日、27日~30日 1月2、3日

5-Course Menu: JPY 14,300 / 6-Course Menu: JPY 16,500 / 8-Course Chef's Special Menu: JPY 19,250
5品のディナーコース: 14,300円 / 6品のディナーコース: 16,500円 / 8品のシェフズスペシャルコース: 19,250円

December 23, 24, 25, 26, 31, January 1
12月23、24、25、26、31日、1月1日

6-Course Menu: JPY 16,500 / 8-Course Chef's Special Menu: JPY 19,250
6品のディナーコース: 16,500円 / 8品のシェフズスペシャルコース: 19,250円

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/

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 CENA DA DAVIDE


Chef's Dinner Menu
シェフズディナーコース
「シェフダヴィデのチェーナ」

19,250


Welcome Snack

Focaccia with Black Truffle and Mortadella Mousse
Marinated Sardine with Salsa Verde

Choice of Appetizer

 Lobster, Fruit Tomatoes
Goat Cheese and Avocado Salad

or

 Scallops with Jerusalem Artichoke
Sea Urchin and Cacciucco Fish Soup

Pasta

House-made Pappardelle with Venison Ragù
or

 Linguine Aglio Olio with Oyster, Tuna
Tuna Roe Bottarga and Sudachi Citrus

Fish

Today's Roasted Fish with Broccoli Friarielli
Caviar and Clam Sauce

Meat

Grilled Japanese Beef Sirloin with Porcini Mushroom
Croquette with Smoked Potato and Provolone Cheese
Red Wine Sauce


Dolce

Strawberry and Dekopon Citrus Meringata


ウェルカムスナック

黒トリュフとモルタデッラのフォカッチャ
いわしのマリネ サルサヴェルデ

前菜

 ロブスターとフルーツマト
山羊のチーズ アボカドのサラダ


または

 帆立貝のソテー 菊芋と雲丹
カチュッコスープ

パスタ

自家製パッパルデッレ 鹿肉のラグー

または

 牡蠣とまぐろの赤身 まぐろ唐墨^{ボツタルガ}
リングイネのアーリオオーリオ すだちの香り

魚料理

本日の魚のロースト ブロッコリー フリアリエツリ
キャビアとあさりのソース

肉料理

国産牛サーロインのグリルとポルチーニ
スモークポテトとプロヴォローネチーズのクロケット
赤ワインソース

ドルチェ

苺とデコポンのメリンガータ

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

16,500

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

14,300



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


サステイ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

APPETIZER

Snow Crab Bruschetta with Sautéed Spinach
and Anchovy Butter

or

 Frico Potato with Four Cheeses and Onion Pie
with Winter Root Salad and Black Truffle


or

Veal Tonnato with Red Bell Pepper, Rucola and Olive

SOUP

Cauliflower Soup with Orange and Pan Seared Foie Gras

PASTA / RISOTTO

 Red Wine Risotto with Gorgonzola Cheese
and Radicchio Tardivo

or

House-made Tagliatelle with Shrimp
Broccoli and Caper Pesto

or

House-made Ravioli with Ricotta Cheese
And "Vaccinara" Oxtail Stew Ragù


MAIN COURSE

Seared Gurnard with Sardinian Fregola
Mussel and Saffron Sauce

or

Roasted Beef Tenderloin with San Daniele Ham
Parmesan Cheese, Savoy Cabbage and Truffle Sauce

or

 Eggplant Parmigiana with House-made Straciatella

DOLCE

Today's Panettone with Marsala Zabaione
and Raspberry Sorbet


or

K'shiki's Classic Tiramisu

前菜

ずわい蟹とほうれん草のブルスケッタ アンチョビバター

または

 4種のチーズとオニオンの“フリコ”
冬野菜のサラダと黒トリュフ


または

仔牛のトンナート パプリカ ルッコラ オリーブ

スープ

カリフラワーのスープ オレンジとフォアグラ

パスタ・リゾット

 赤ワインとゴルゴンゾーラ ラディッキオのリゾット

または

自家製タリアテッレ 海老 ブロッコリーとケッパー

または

リコッタチーズとオックステールラグーの自家製ラビオリ
カチョエペバ


魚料理・肉料理

ほうぼうのソテー サルディーニャ産フレゴラ
ムール貝 サフランソース

または

牛フィレ肉のローストとプロシュート パルメザン
サボイキャベツ トリュフソース

または

 茄子の Parmigiana と自家製ストラッチャテッラチーズ

ドルチェ

本日のパネトーネ
マルサラワインのサバイオンとラズベリーのソルベ

または

ケシキのクラシックティラミス

A-LA-CARTE

ANTIPASTI アンティパスト

Snow Crab Bruschetta with Sautéed Spinach and Anchovy Butter 2,860
ずわい蟹とほうれん草のブルスケッタ アンチョビバター

Buffalo Mozzarella, Tomatoes 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

24-Months Aged San Daniele Ham 3,410
Served with Tomatoes Salad and Buffalo Mozzarella
24か月熟成プロシュートと水牛のモッツアレラチーズ

Frico Potato with Four Cheeses and Onion Pie with Winter Root Salad and Black Truffle 2,640
4種のチーズとオニオンの“フリコ” 冬野菜のサラダと黒トリュフ

Veal Tonnato with Red Bell Pepper, Rucola and Olive 2,860
仔牛のトンナート パプリカ ルッコラ オリーブ

Three Kinds of Cold Cut selection 3,080
24 month-aged Prosciutto, Mortadella
and Spicy Salami Soppresata served with Black Olives
3種類のコールドカットとブラックオリーブ
(24か月熟成プロシュート 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 Radishes & Balsamic Vinegar from Modena 2,090
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 & Cervia 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チェルビアの海塩

Minestrone Soup 1,980
ミネストローネスープ

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ます。

Vegan Burger 2,530
ビーガンバーガー

Brown Rice Patty, Wheat-free Seitan, Tofu & Shiitake Mushrooms 3,190
Toasted Rice Bun, Alfalfa Sprouts, Shiso Leaves, Tomato Avocado, Lemon & Hazelnuts
Served with Japanese 7-spices, Steamed Vegetables & Soybean Sprouts
ブラウンライスとセイタン 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とモヤシのソテー 七味添え

Club Sandwich 3,190
クラブサンドイッチ

Fried Egg, Bacon, Grilled Chicken 4,180
Toasted White Bread, Tomato, Lettuce and Comté Cheese
With your choice of French Fries or a Green Leaf Salad
目玉焼き・ベーコン・グリルチキン
トーストしたホワイトブレッド・トマト・レタス・コンテチーズ
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 Parmesan 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・パルメザンチーズ
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イ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 Tagliatelle with Shrimp, Broccoli and Caper Pesto 3,080
自家製タリアテッレ 海老 ブロッコリーとケッパー

House-made Ravioli with Ricotta Cheese and “Vaccinara” Oxtail Stew Ragù Sage, Pistachio Grana Padano Cheese Sauce 3,410
リコッタチーズとオックステールラグーの自家製ラビオリ カチョエペパ

House-made “Pici” Pasta with Pecorino, Parmesan and Black Pepper 3,080
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

Spaghetti Carbonara with Pancetta, Egg Yolk and Parmesan Cheese 3,080
パンチェッタのスパゲッティ カルボナーラ

Neapolitan Lasagna with Egg, Beef Ragout and Pork Salami 3,080
ナポリ風ラザニア ゆで卵とビーフラグー ポークサラミ

Spaghetti with Hamaguri Clams, Scallops and Bottarga 3,740
蛤と帆立 からすみ(ボツタルガ)のスパゲッティ 白ワイン風味

Seafood Risotto with Scallops, Clams and Prawns 3,960
シーフードリゾット 帆立 蛤 海老入り

MAIN COURSE メインディッシュ

Searred Gurnard with Sardinian Fregola, Mussel and Saffron Sauce 5,280
Served with Clams, Shrimp and Saffron Stew
ほうぼうのソテー サルディーニャ産フレゴラ ムール貝 サフランソース

Roasted Golden Threadfin Bream with Mushroom Risotto 5,280
Served with Clams, Shrimp & Saffron Stew
いとより鯛のロースト 茸のリゾット あさり 海老 サフランソース

Roasted Japanese Beef Sirloin “Saltimbocca” with Seasonal Vegetables 5,610
国産牛サーロインのロースト “サルティンボッカ” 季節の野菜

Roasted Beef Tenderloin with San Daniele Ham 5,390
Parmesan Cheese, Savoy Cabbage and Truffle Sauce
牛フィレ肉のローストとプロシュート パルメザン サボイキャベツトリュフソース

Grilled Beef Served with Bagna Cauda, Roasted Potatoes Tomatoes, Rucola, Grilled Vegetables 3,000
国産牛サーロイン200gまたは オーストラリア産ビーフリップアイ300gのグリル バーニャカウダソース ローストポテト トマト ルッコラ グリル野菜
(Australian Beef Ribeye オーストラリア産ビーフリップアイ 300 gr 6,600)
(Japanese Beef Sirloin 国産牛サーロイン 200 gr 9,350)

Seasonal Vegetables Cooked to Your Preference 3,000
Steamed / Grilled / Roasted
Sicilian olive oil, Salt & Pepper / Truffle Vinaigrette
Carbonara Cream / Bagna Cauda
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】
調理方法: スティーム/グリル/ロースト
ソース: シチリア産オリーブオイルと岩塩 胡椒 / トリュフビネグレット
カルボナーラソース / バーニャカウダ

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

Today's Panettone with Marsala Zabaione and Raspberry Sorbet 1,760
本日のパネトーネ
マルサラワインのサバイヨンとラズベリーのソルベ

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