



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/

※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 GRANDE

6-COURSE MENU

「イル・グランデ」
 6品のランチコース

APPETIZER
 SEASONAL SOUP
 CHOICE OF PASTA
 CHOICE OF TWO MAIN COURSE
 CHOICE OF DESSERT
 COFFEE, TEA OR HERBAL INFUSION

前菜・スープ・パスタ
 メインディッシュ二品・デザート
 コーヒー または 紅茶

5,900

IL PRANZO DI OGGI

前菜・パスタ・メインディッシュ デザートを下記よりお選びください

◆ CHOICE OF 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 半熟卵 カラスミ

🍷 SPINACH, ARTICHOKE AND BLACK OLIVE PANZEROTTO WITH PUMPKIN CREAM

ほうれん草とアーティチョークのパンツェロット 南瓜のクリーム

CHICKEN TERRINE WITH MUSHROOM CREAM & MARSALA JELLY
 チキンのテリーヌ マッシュルームクリームとマルサラ酒のジュレ

◆ CHOICE OF PASTA パスタ

HOUSE-MADE TAGLIATELLE WITH BRAISED BEEF CHEEK & KALE
(ADD BLACK TRUFFLE — SUPPLEMENT CHARGE 1,500)
 自家製タリアテッレ 牛ほほ肉の煮込みとケール (黒トリュフの追加 — プラス 1,500)

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, 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

◆ CHOICE OF FISH OR MEAT MAIN COURSES メインディッシュ

SEABASS CONFIT WITH CELERY SALAD AND CHICKPEAS PURÉE
 すずきのコンフィ セロリのサラダとひよこ豆のピュレ

OR または

BRAISED LAMB AND PORK BELLY WITH SWEET POTATOES & ENDIVE
SERVED WITH BABY LEAFS SALAD

仔羊のと豚バラ肉の煮込み さつま芋とアンディーブ ベビーリーフのサラダ

OR または

FRIED EGGPLANT WITH PARMESAN & MOZZARELLA CHEESE

🍷 茄子のバルミジャーナとモッツアレラチーズ

◆ CHOICE OF DESSERTS デザート

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

🍷 = VEGETARIAN

この印のついたお料理は、
 お肉、お魚を使用しておりません。

DAVIDE

6-COURSE CHEF'S MENU

ダヴィデ
 6品のシェフズコース

K'SHIKI CICHETTI ケシキの“チケッティ”

TUNA TARTARE WITH CAULIFLOWER PUREE

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 カリフラワーのピュレ

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

TRADITIONAL COLD CUTS コールドカット

24-MONTHS AGED PARMA HAM & PARMESAN CHEESE
 WITH EMILIAN BREAD

CREMONA MUSTARD & LAMBRUSCO WINE

24 ヵ月パルマ産生ハム & パルメザン
 エミリアブレッド クレモナマスタードランブルスコ

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 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

MAIN COURSE メイン

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

OR または

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 南瓜のピュレ グレモラータソース

DOLCE ドルチェ

CHESTNUT MONTE BIANCO

BLACKCURRANTS

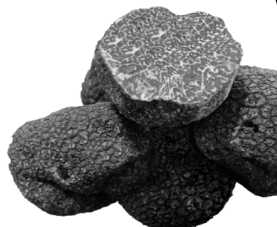
栗の“モンテビアンコ”カシスのアクセント

8,500

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



ALL PRICES ARE IN JAPANESE YEN, EXCLUSIVE OF CONSUMPTION TAX
 AND SUBJECT TO 15% SERVICE CHARGE.
 上記は日本円での表示価格で、別途消費税と15%のサービス料を申し受けます。

EDIZIONE. FESTIVE 2019-2020

IL CAPO

5-COURSE MENU

「イル・カーポ」
5品のランチコース

APPETIZER
SEASONAL SOUP
CHOICE OF PASTA
CHOICE OF ONE MAIN COURSE
CHOICE OF DESSERT
COFFEE, TEA OR HERBAL INFUSION

前菜・スープ・パスタ
メインディッシュ一品・デザート
コーヒー または 紅茶

5,000

IL GRANDE

6-COURSE MENU

「イル・グランデ」
6品のランチコース

APPETIZER
SEASONAL SOUP
CHOICE OF PASTA
CHOICE OF TWO MAIN COURSE
CHOICE OF DESSERT
COFFEE, TEA OR HERBAL INFUSION

前菜・スープ・パスタ
メインディッシュ二品・デザート
コーヒー または 紅茶

5,900

IL PRANZO DI OGGI

前菜・パスタ・メインディッシュ デザートを下記よりお選びください

◆ CHOICE OF 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 半熟卵 カラスミ

🍷 SPINACH, ARTICHOKE AND BLACK OLIVE PANZEROTTO WITH PUMPKIN CREAM
ほうれん草とアーティチョークのパンツェロット 南瓜のクリーム

CHICKEN TERRINE WITH MUSHROOM CREAM & MARSALA JELLY
チキンのテリーヌ マッシュルームクリームとマルサラ酒のジュレ

◆ CHOICE OF PASTA パスタ

HOUSE-MADE TAGLIATELLE WITH BRAISED BEEF CHEEK & KALE
(ADD BLACK TRUFFLE - SUPPLEMENT CHARGE 1,500)
自家製タリアッテッレ 牛ほほ肉の煮込みとケール (黒トリュフの追加 - プラス 1,500)

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, 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

◆ CHOICE OF FISH OR MEAT MAIN COURSES メインディッシュ

SEABASS CONFIT WITH CELERY SALAD AND CHICKPEAS PURÉE
すずきのコンフィ セロリのサラダとひよこ豆のピュレ

OR または

BRAISED LAMB AND PORK BELLY WITH SWEET POTATOES & ENDIVE
SERVED WITH BABY LEAF SALAD
仔羊のと豚バラ肉の煮込み さつま芋とアンディーブ ベビーリーフのサラダ

OR または

FRIED EGGPLANT WITH PARMESAN & MOZZARELLA CHEESE

🍷 茄子のバルミジャーナとモッツァレラチーズ

◆ CHOICE OF DESSERTS デザート

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

🍷 = VEGETARIAN

この印のついたお料理は、
お肉、お魚を使用しておりません。

DAVIDE

6-COURSE CHEF'S MENU

ダヴィデ
6品のシェフズコース

K'SHIKI CICHETTI ケシキの“チケッティ”

TUNA TARTARE WITH CAULIFLOWER PUREE

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 カリフラワーのピュレ

ロブスター & 水牛モッツァレラのパイ 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

TRADITIONAL COLD CUTS コールドカット

24-MONTHS AGED PARMA HAM & PARMESAN CHEESE
WITH EMILIAN BREAD

CREMONA MUSTARD & LAMBRUSCO WINE

24 ヵ月パルマ産ハム & パルメザン
エミリアブレッド クレモナマスタードランブルスコ

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 パスタ

LINGUINE WITH CLAMS, HOUSE-MADE BOTTARGA

SAFFRON FLAVOURED BAGNA CAUDA

蛤とあさりのリングイネ 自家製ボッタルガ
サフラン風味のバーニャカウダ

MAIN COURSE メイン

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

OR または

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 南瓜のピュレ グレモラータソース

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

8,500

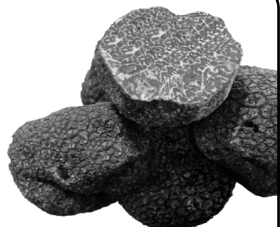
SUPPLEMENT TRUFFLE

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



ALL PRICES ARE IN JAPANESE YEN, EXCLUSIVE OF CONSUMPTION TAX
AND SUBJECT TO 15% SERVICE CHARGE.
上記は日本円での表示価格で、別途消費税と15%のサービス料を申し受けます。