



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 21-January 5

15,400

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
牛頬肉のラビオリーニ

Fish

魚料理

Scampi, Caciucco Sauce with Tamarind and Crunchy Vegetables
手長海老 タマリンドと野菜のカチュッコ

or

Meat

肉料理

Smoked Beef Ichibo with Foie Gras Crust
スモークした国産牛いちぼ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

IL PRANZO CLASSICO

4-course Classic Festive Lunch Menu
4品のフェスティブランチコース

December 21-January 5

9,900

Appetizer

前菜

Lucanian Stewed Cod, Sweet Pepper Sauce
Taralli and Potato Crumble with Sage
鱈 スイートペッパーソース
タラッリとセージの香るポテト

or

Soup

Celeriac Soup, Grilled Scallop
Lovage Oil and Crunchy Spelt
根セロリのスープ 帆立貝
ロページオイル スパルト小麦

Pasta

パスタ

Semolina Spaghetti with Seafood
Saffron, Bottarga and Lemon
魚介の自家製スパゲッティーニ
サフラン カラスミレモン

or

Pumpkin Risotto, Gorgonzola, Pear in Red Wine
かぼちゃのリゾット ゴルゴンゾーラ 洋梨と赤ワインソース

Main Course

メインディッシュ

Roasted Venison Fillet, Beetroot and Red Fruits
鹿肉フィレのローストビーツ 赤ベリー

or

Monkfish in Crepinette, 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