

K'SHIKI "IL PRANZO"

EDIZIONE. 023

"GIRO"

8-COURSE ITALIAN TOUR MENU

A CULINARY JOURNEY OF ITALY
THROUGH 8 REGIONAL RECIPES
SERVED AT ONCE ON A TRAY

「ジロ」 1トレーランチセット
イタリア各地の郷土料理、8種類のお料理すべてを
トレーにのせて一度にご用意いたします。
前菜3品・スープ・パスタ・メイン・デザート2品

3,500

BUFFALO CHEESE MOZZARELLA "BOCCONCINO" AND TOMATO SALAD (CAMPANIA, SALERNO)
水牛のモッツアレッタ「ボッコンチーノ」とトマトのサラダ (カンパーニャ/サレルノ)

FRIED ANCHOVY WITH FENNEL & BAGNA CAUDA SAUCE (PIEMONTE, TORINO)
いわしのフリットとフェネルドライトマトとバーニャカウダソース (ピエモンテ/トリノ)

COLD MELON SOUP WITH CRUNCHY HAM AND STRACCIATELLA CHEESE (VENETO, VENEZIA)
冷たいメロンのスープ カリカリの生ハムとストラッチャテッラ (ヴェネト/ヴェネツィア)

POACHED SAWARA MACKEREL WITH TURNIP CREAM, FRESH TOMATO & SICILIAN SAUCE (SICILIA, PALERMO)
鯖のポーチ トマトとカブのクリーム サルサ シチリアーナ (シチリア/パレルモ)

NEAPOLITAN LASAGNA, EGG, MEATBALL, PORK SALAMI AND VEAL (CAMPANIA, NAPOLI)
豚肉と仔牛のナポリ風ラザニア ゆで卵 ミートボール (カンパーニャ/ナポリ)

GRILLED AUSTRALIAN RIB EYE WITH CHICKPEA CROQUETTE AND CREAMY LEEK (TOSCANA, FIRENZE)
オーストラリア産ビーフリアイ ひよこ豆のコロッケと洋ねぎのクリームソース (トスカーナ/フィレンツェ)

LEMON CREAM & ALMOND BISCOTTI (PIEMONTE)
クレマ・アル・リモーネ ビスコッティのクラムとともに (ピエモンテ)

K'SHIKI CLASSIC TIRAMISU (VENETO, TREVISO)
ケシキのクラシックティラミス (ヴェネト/トレヴィゾ)

LA SCATOLA

4-COURSE MENU

「ラ・スカトラ」 4品のランチコース

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

前菜・スープ・パスタ・デザート
コーヒー または 紅茶

2,900

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 MEAT OR FISH 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・デザート
コーヒー または 紅茶

3,800

PICCOLO ALFONSO

ピッコロアルフォンソ

**BUFFALO CHEESE MOZZARELLA
& TOMATO SALAD**
水牛のモッツアレッタとトマトのサラダ

**FRIED ANCHOVY WITH FENNEL, SUN-DRIED TOMATOES
& BAGNA CAUDA SAUCE**
いわしのフリットとフェネルドライトマト バーニャカウダソース

**HOUSE-MADE RAVIOLI STUFFED WITH RICOTTA CHEESE
GREEN PEAS, SPINACH, MINT & PECORINO CHEESE**
自家製のラビオリ リコッタ
グリーンピース ほうれん草 ミントとペコリーノチーズ

**POACHED SAWARA MACKEREL WITH TURNIP CREAM
FRESH TOMATO & SICILIAN SAUCE**
鯖のポーチトマトとかぶのクリーム サルサ シチリアーナ

OR または

**VEAL TENDERLOIN "SALTIMBOCCA"
WITH 24-MONTHS AGED SAN DANIELE HAM
WARM POTATO SALAD "CREMOLATA"**
仔牛のサルティンボッカ 24か月熟成の生ハム
温かいポテトサラダ

**SELECTION OF ITALIAN CHEESES
WITH STRAWBERRIES & BELL PEPPER MARMALADE
CARASAU BREAD**
イタリアンチーズセレクション
いちごとパプリカのマーマレードとパーネカラサウ

**ZUCCOTTO FIORENTINO
YOGURT ICE CREAM & MIXED BERRIES
(CONTAINS ALCOHOL)**
フィオレンティーノ風ズコット ヨーグルトアイスとベリー
(アルコールを含みます)

6 COURSES
6品のコース

5,800

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

FRIED EGGPLANT, PARMESAN AND BURRATA CHEESE
茄子のパルミジャーナとブラータチーズ

OR または

**SEAFOOD SALAD WITH SCALLOPS, SHRIMP, CALAMARI, OCTOPUS
& SEASONAL VEGETABLE**
帆立と海老 イカたこのサラダ 季節野菜添え

◆ CHOICE OF PASTA パスタ

NEAPOLITAN LASAGNA, EGG, MEATBALL, PORK SALAMI AND VEAL
豚肉と仔牛のナポリ風ラザニア ゆで卵 ミートボール

OR または

**HOUSE-MADE SCIALATIELLI PASTA WITH SHRIMP AND ZUCCHINI
(UPGRADE SHRIMP TO LOBSTER - SUPPLEMENT CHARGE 400)**
シャラティエッリパスタ 海老とズッキーニ
(海老をロブスターにアップグレード - プラス 400)

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

**GREENLING "ACQUA PAZZA" WITH MUSSELS, CLAMS, OLIVES
CHERRY TOMATOES AND GREEN BEANS**
あいなめのアクアパッツァ ムール貝 浅利 いんげん オリーブとトマト

OR または

CHICKEN LEG "DIAVOLA" WITH CARROT, ASPARAGUS AND SPICY SAUCE
若鶏のディアボラ風 人参とアスパラガス スパイシーソース

◆ CHOICE OF DESSERTS デザート

HOUSE-MADE SORBET WITH SEASONAL FRUITS
自家製シャーベットと季節のフルーツ

OR または

K'SHIKI CLASSIC TIRAMISU (CONTAINS ALCOHOL)
ケシキのクラシックティラミス(アルコールを含みます)

ALL PRICES ARE IN JAPANESE YEN, EXCLUSIVE OF CONSUMPTION TAX AND SUBJECT TO 13% SERVICE CHARGE.
上記は日本円での表示価格で、別途消費税と13%のサービス料を申し受けます。

LA CARTA

ANTIPASTI, SALAD & SOUP

前菜・サラダ・スープ

INSALATA DI MARE 2,200
SEAFOOD SALAD WITH SCALLOPS, SHRIMP, CALAMARI, OCTOPUS & VEGETABLES
帆立と海老 イカたこと野菜のサラダ

CAPRESE AL PESTO 2,200
BUFFALO MOZZARELLA, TOMATO & BASIL PESTO
水牛モッツアレラとトマトのカプレーゼ

PROSCIUTTO DI PARMA 24 MESI, CON TRECCIONE CAMPANO DI BUFALO 5,500
24 MONTHS-AGED PARMA HAM (140g)
& PREMIUM BUFFALO CHEESE "TRECCIONE" (100g) FROM OUR TROLLEY
24か月熟成パルマハム(140g)と
水牛のプレミアムフレッシュチーズ「トレッチオーネ」(100g)のワゴンサービス

ALICI FRITTE DORATE 1,800
FRIED FRESH ANCHOVIES, FENNEL, SUN-DRIED TOMATOES & BAGNA CAUDA
いわしのフリットとフェネルドライトマトとバーニャカウダソース

PARMIGIANA DI MELANZANE E BURRATA 2,100
FRIED EGGPLANT WITH PAREMSAN & BURRATA CHEESE
茄子のパルミジャーナとブラータチーズ

INSALATA DI STAGIONE 1,500
BABY LEAF SALAD, ASPARAGUS, CARROTS, RADISH, BALSAMIC VINEGAR FROM MODENA
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 熟成バルサミコヴィネガー

INSALATA DI CINQUE POMODORI E CIPOLLA 2,200
SALAD OF FIVE VARIETIES OF TOMATOES, RED ONIONS & CERVIA SEA SALT
5種類のトマトサラダ 赤玉葱 チェルビアの海塩

MINISTRONE DI VERDURE CON PESTO AL BASILICO 1,400
VEGETABLE SOUP "MINISTRONE" & BASIL PESTO
ミネストローネ バジルの香り

PANINI ALL SANDWICHES EXCEPT VEGAN BURGER ARE SERVED WITH YOUR CHOICE OF FRENCH FRIES OR A GREEN LEAF SALAD

パニーニ 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す。

CLASSIC WAGYU CHEESE BURGER 3,200
クラシック チーズバーガー

JAPANESE WAGYU BEEF, TOASTED HOUSE-MADE MULTI GRAIN BUN
TOMATO, LETTUCE, ONION, MAYONNAISE
WITH YOUR CHOICE OF CHEESE: COMTÉ OR BLUE
AND YOUR CHOICE OF ONE TOPPING:
AVOCADO, CREAMED MUSHROOMS, GRILLED BACON OR OVER-MEDIUM EGG

和牛のパティーストした全粒粉のバンズトマトレタス オニオンマヨネーズ
お好みのチーズを一種類(コンテ/ブルーチーズ)と、
お好みのトッピングをお一つ(アボカド/クリームマッシュルーム/ベーコン/目玉焼き)をお選びください。

VEGAN BURGER 2,000
ビーガンバーガー

BROWN RICE PATTY, WHEAT-FREE SEITAN, TOFU & SHIITAKE MUSHROOMS, TOASTED RICE BUN
ALFALFA SPROUTS, SHISO LEAVES, TOMATO, AVOCADO, LEMON & MACADAMIA NUTS
SERVED WITH JAPANESE 7-SPICE, STEAMED VEGETABLES & SOY BEAN SPROUTS

ブラウンライスとセイトン 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 マカダミアナッツ
彩り野菜のスティームとモヤシのソテー 七味添え

PANINO CLUB 2,700
クラブサンドイッチ

CLUB SANDWICH WITH FRIED EGG, BACON, GRILLED CHICKEN
TOASTED WHITE BREAD, TOMATO, LETTUCE & COMTÉ CHEESE
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

SALMON & CRAB TARTINE 2,600
サーモンと蟹 アボカド のオープンサンドイッチ

MULTIGRAIN BREAD OPEN FACED SANDWICH WITH SMOKED SALMON, CRAB MEAT
AVOCADO & DILL MAYONNAISE
雑穀パン スモークサーモン 蟹肉 アボカド デイルマヨネーズ

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 VONGOLE E BOTTARGA 2,200

SPAGHETTI WITH HAMAGURI CLAMS & BOTTARGA
蛤とからすみのスパゲッティ 白ワイン風味

STROZZAPRETI ALL' ANATRA E PISTACCHIO 1,900

ARTISANAL STROZZAPRETI PASTA, DUCK RAGOUT
WITH PISTACHIO & MARJORAM (BLACK TRUFFLE SAUCE - SUPPLEMENT CHARGE 500)
手打ちパスタ ストロツツアプレティ 鴨のラグー ピスタチオ マジョラムの香り
(黒トリュフソースの追加 - プラス 500)

SPAGHETTI "SCIUE SCIUE" 1,800
SPAGHETTI WITH FRESH TOMATOES AND BASIL
フレッシュトマトとバジルのスパゲッティ

RAVIOLI RICOTTA E PISELLI 2,200

HOMEMADE RAVIOLI STUFFED WITH RICOTTA CHEESE, GREEN PEAS
MINT, SPINACH & PECORINO CHEESE
(BLACK TRUFFLE SAUCE - SUPPLEMENT CHARGE 500)
自家製のラビオリ リコッタ グリーンピース ミント ほうれん草とペコリーノチーズ
(黒トリュフソースの追加 - プラス 500)

FETTUCCINE AI FUNGHI 2,300
FETTUCCINE WITH SEASONAL MUSHROOMS, CREAM SAUCE AND HERBS
フェットチーネ きのこハーブのクリームソース

SPAGHETTI CARBONARA 2,300

SPAGHETTI CARBONARA, PANCETTA, EGG YOLK AND PARMESAN CHEESE
パンチェッタのスパゲッティ カルボナーラ

LASAGNA NAPOLETANA 2,500

NEAPOLITAN LASAGNA, EGG, MEATBALL, PORK SALAMI AND VEAL
豚肉と仔牛のナポリ風ラザニア ゆで卵 ミートボール

RISOTTO ALL'ASTICE, POMODORO ED ERBA CIPOLLINA 3,500

CARNAROLI RISOTTO WITH LOBSTER, TOMATOES & CHIVES
ロブスターと国産カルナローリ米のリゾット トマトとチャイブ

MAIN COURSE

メインディッシュ

VERDURE GRIGLIATE AL COCCIO, MAGGIORANA E BAGNA CAUDA 2,300
GRILLED VEGETABLES, MARJORAM & BAGNA CAUDA SAUCE*
(*BASIL SAUCE FOR VEGETARIAN)

グリルベジタブル マジョラムとバーニャカウダソース*
*バジルソースでのご用意が可能です(ベジタリアン)

QUAZZETTO DI PESCE DEL GIORNO 3,800

BRAISED FISH OF THE DAY, HAMAGURI CLAMS & SHRIMP
WITH FRESH TOMATOES, BASIL & WHITE WINE SAUCE
本日の魚のグアゼット 蛤 海老 トマト バジル 白ワイン

MACARELLO COTTO ALL'OLIO CON SALSA SICILIANA 2,600

POACHED SAWARA MACKEREL WITH TURNIP CREAM
FRESH TOMATOES & SICILIAN SAUCE
鯖のポーチ トマトとカブのクリーム サルサ シチリアーナ

POLLO ALLA DIAVOLA 2,600

CHICKEN LEG "DIAVOLA", CARROT, ASPARAGUS AND SPICY SAUCE
若鶏のディアボラ風 人参とアスパラガス スパイスソース

MANZO AI FERRI 4,200

GRILLED AUSTRALIAN BEEF RIBEYE, CHICKPEA CROQUETTE, CREAMY LEEK
(UPGRADE TO JAPANESE BEEF SIRLOIN - SUPPLEMENT CHARGE: 300GR 7,000 / 150GR 3,800)
オーストラリア産ビーフリアイ(300g)のグリル
ひよこ豆のコロッケと洋葱のクリームソース
(国産牛サーロインへのアップグレード - 300g: プラス 7,000 / 150g: プラス 3,800)

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA 3,800

VEAL TENDERLOIN "SALTIMBOCCA" WITH 24-MONTHS AGED PARMA HAM
WARM POTATO SALAD "CREMOLATA"
仔牛のサルティンボッカ 24か月熟成の生ハム 温かいポテトサラダ

FIorentina ai Ferri 25,000

GRILLED JAPANESE BEEF T-BONE STEAK 750GR (FOR 2-4 PEOPLE)
BAGNA CAUDA
ROASTED GARLIC & POTATOES, TOMATOES, RUCOLA, GRILLED VEGETABLES
国産牛Tボーンステーキ(750g/2-4名様) バーニャカウダソース
ローストガーリックとポテト トマト ルッコラ グリル野菜添え

DESSERT & CHEESE

デザート・チーズ

CREMA AL LIMONE E BRICIOLE 1,300

LEMON CREAM & ALMOND BISCOTTI
クレマ・アル・リモーネ ビスコッティのクラムとともに

TIRAMISU 1,300

K'SHIKI CLASSIC TIRAMISU (CONTAINS ALCOHOL)
ケシキのクラシックティラミス(アルコールを含みます)

TORTA AL FORMAGGIO E FRUTTI ROSSI 1,300

CLASSIC BAKED CHEESECAKE
SERVED WITH BERRIES
クラシックチーズケーキ 季節のベリー

ZUCCOTTO FIORENTINO 1,200

ZUCCOTTO CAKE WITH YOGURT ICE CREAM
AND BERRIES
フィレンツェ風ズコット ヨーグルトアイスとベリー

PANNA COTTA 1,300

SOFT PANNA COTTITA WITH YOUR CHOICE OF SAUCE
HAZELNUT CHOCOLATE OR STRAWBERRY
パンナコッタ

ヘーゼルナッツチョコレートまたはストロベリーのソース

TAGLIERE DI FORMAGGI 3,500

FOUR ITALIAN CHEESES SERVED WITH RAISIN BREAD
イタリアンチーズ 4種

V = VEGETARIAN / **V** 印のお料理は、お肉、お魚を使用しておりません。

ALL PRICES ARE IN JAPANESE YEN, EXCLUSIVE OF CONSUMPTION TAX AND SUBJECT TO 13% SERVICE CHARGE. 上記は日本円での表示価格で、別途消費税と13%のサービス料を申し受けます。