

IN VIAGGIO

Chef Fulvio's Lunch Set Menu
シェフ フルヴィオ 季節のランチコース

APERITIVO アペリティーボ

Asparagus, Clam and Bottarga
アスパラガス 貝と唐墨
Crocchetta of Salsiccia and Friarielli
サルシッチャと菜の花のクロケッタ
Frisella, Tomato, Garlic and Basil
フリセッタトマト ニンニク バジル

ANTIPASTO アンティパスト

Rare Beef Tenderloin, Sicilian Anchovy
Tomato Consomme, Soft Boiled Egg
牛フィレ肉 シチリアンアンチョビトマトコンソメ 半熟卵

PASTA パスタ

Cappelletti of Pecorino Sardo and Fava Bean
Firefly Squid and Horseradish
カペレッティ ペコリーノサルドとそら豆
蛍烏賊 西洋わさび

SECONDI メインディッシュ

Monkfish and Cured Lard in Potato Crust
Hybiscus, Radicchio Tardivo
鮫鱈 ラード入りポテトクラスト
ハイビスカス ラディッキオタルティーボ
or
Slow Roasted Wagyu Rump Steak with Spiced Butter
Variation of Farmers' Vegetable
ゆっくりローストした和牛ランプステーキとスパイスバター
農園から届いた野菜

DOLCE ドルチェ

Pastiera al Cucchiaio
Barley Pudding, Ricotta Ice Cream, Zabaione Espuma
Candied Citrus and Spiced Sable
パスティエラ アル クッチャイオ
大麦プリン リコッタアイスクリーム ザバイオーネエスプーマ
シトラスとスパイスサブレ

Coffee or Tea
コーヒー または 紅茶

13,200

PRANZO A CASA

K'shiki Lunch Set Menu
ケシキランチコース

APPETIZER 前菜

Seared Yellowfin Tagliata in Escarole Leaf, Tangerine
Cream of Smoked Scamorza, Pinenut and Olive
はまち鮪のタリアータ エスカロールの葉 オレンジ
スカモルツァクリーム 松の実とオリーブ

PASTA OR RISOTTO パスタ or リゾット

House-made Tagliatelle with Crustacean Butter
Red Prawn, Asparagus and Marjoram
マジョラム入り自家製タリアテッレ 甲殻類バター
赤えび アスパラガス

or

Carnaroli Risotto with Sicilian Olive Oil and Roasted Lemon
Turnip Rabe and Braised Lamb Ossobuco
カルナローリ米リゾット シチリア産オリーブオイル ローストレモン
蕪の葉と煮込んだ仔羊肉のオッソブーコ

MAIN COURSE メインディッシュ

Pan Fried Turbot alla Puttanesca
Roasted Tomato, Caper and Oregano
ひらめのプッタネスカ風 ローストトマト ケッパー オレガノ
or
Tottori Prefecture Daisen Chicken alla Cacciatora
Mashed Potato and Baby Spinach
鳥取県大山鶏 カチャトーラ マッシュポテトとベビーほうれん草

DOLCE ドルチェ

K'shiki Original Tiramisu
ケシキ オリジナル ティラミス

Coffee or Tea
コーヒー または 紅茶

4-Course | Appetizer, Pasta, Main, Dolce
4品のランチコース | 前菜・パスタ・メイン・ドルチェ

7,700

PRANZO A CASA

K'shiki Lunch Set Menu
ケシキランチコース

APPETIZER 前菜

Seared Yellowfin Tagliata in Escarole Leaf, Tangerine
Cream of Smoked Scamorza, Pinenut and Olive
はまち鮪のタリアータ エスカロールの葉 オレンジ
スカモルツァクリーム 松の実とオリーブ

PASTA OR RISOTTO OR MAIN COURSE パスタ or リゾット or メインディッシュ

House-made Tagliatelle with Crustacean Butter
Red Prawn, Asparagus and Marjoram
マジョラム入り自家製タリアテッレ 甲殻類バター
赤えび アスパラガス

or

Carnaroli Risotto with Sicilian Olive Oil and Roasted Lemon
Turnip Rabe and Braised Lamb Ossobuco
カルナローリ米リゾット シチリア産オリーブオイル ローストレモン
蕪の葉と煮込んだ仔羊肉のオッソブーコ

or

Pan Fried Turbot alla Puttanesca
Roasted Tomato, Caper and Oregano
ひらめのプッタネスカ風 ローストトマト ケッパー オレガノ

or

Tottori Prefecture Daisen Chicken alla Cacciatora
Mashed Potato and Baby Spinach
鳥取県大山鶏 カチャトーラ マッシュポテトとベビーほうれん草

DOLCE ドルチェ

K'shiki Original Tiramisu
ケシキ オリジナル ティラミス

Coffee or Tea
コーヒー または 紅茶

3-Course (only Weekdays Available)
Appetizer, Pasta or Main, Dolce
3品のランチコース (平日のみご提供)
前菜・パスタまたはメイン・ドルチェ

6,600

ANTIPASTI, SALAD & SOUP

アンティパスト サラダ & スープ

Burrata Cheese, Tomato Variation and Basil ブッラータチーズとトマトのカプレーゼ		3,520
Seared Yellowfin Tagliata in Escarole Leaf, Tangerine Cream of Scamorza, Pinenut and Olive はまちのタリアータ エスカロールの葉 オレンジ スカモルツァクリーム 松の実とオリーブ		3,300
Slow Cooked Chicken "Porchettato" Tonnata Sauce, Caper Berry and Celery 低温調理したチキン “ポルケッタート” トンナートソース ケッパーベリー セロリ		3,520
Crocchetta of Salsiccia and Friarielli with Smoked Scamorza, Three Pieces サルシッチャとフリアリーエッリのクロケット スモークスカモルツァ		2,750
Fried Pizza "Montanarina" with Pistachio and Basil Pesto Italian Mortadella and Stracchino 揚げピザ “モンタナリーナ” ピスタチオとバジルペスト イタリア産モルタデッラとストラッキノー		3,080
Rare Beef Tenderloin alla Acciugata with Soft Boiled Egg 牛フィレ肉のアツラ アッチュガータ 半熟卵		3,520
Traditional Italian Minestrone イタリアの伝統的なミネストローネ		2,200
Soup of the Season 季節のスープ		2,200

PASTA & RISOTTO

パスタ & リゾット

“Paccheri di Semola allo Scarpariello” Datterini Tomato Sauce, Basil and Grana Padano パッケリノのスカルパリエッロ ダッテリーノトマトソース バジル グラナパダーノ		3,080
Chef Fulvio's House-made Spaghetti Aglio Olio e Peperoncino Anchovy Garum, Caper, Parsley and Senise Pepper スパゲッティアーリオオーリオペペロンチーノ “アル フルビオ” アンチョビガルム ケッパー パセリ セニーゼペッパー		3,080
Mezze Maniche di Semola alla Carbonara Guanciale Pecorino Cheese, Black Pepper Blend of Sarawak, Long Pepper and Cambodian Black Peppercorn メッツェマニケのカルボナーラ グアンチャーレ ペコリーノチーズ サラワク産ブラックペッパー ロングペッパー カンボジア産ブラックペッパーコーンの “ペペミスト”		3,520
House-made Tagliatelle with Zuwai Crab and Sea Urchin Asparagus and Marjoram 自家製タリアテッレ ずわい蟹 雲丹 アスパラガス マジョラム		4,840
House-made Candele 6 Hours Braised Japanese Beef Genovese Ragu and Provolone Cheese 自家製カンデーレ 6時間煮込んだ国産牛ジェノヴェーゼのラグー プロヴォローネチーズ		3,960
Carnaroli Risotto with Sicilian Olive Oil and Roasted Lemon Turnip Rabe and Braised Lamb Ossobuco with Black Truffle カルナローリ米リゾット シチリア産オリーブオイル ローストレモン 蕪の葉と煮込んだ仔羊肉のオツソブーコ 黒トリュフ		4,620
Cappelletti of Fava Beans and Pecorino Sardo Firefly Squid and Horseradish そら豆とペコリーノサルド 蛍烏賊と西洋わさびのカペレッティ		4,950

MAIN COURSE

メインディッシュ

VEGETABLE 野菜 Seasonal Vegetables Composition Served with Extra Virgin Olive Oil and Flaky Salt Seasonal vegetables from domestic farms, each cooked in a different way. 季節野菜の盛り合わせ エクストラバージンオリーブオイルとフレークソルト 農家から届いた野菜をシェフの調理方法でご用意いたします		3,300
FISH 魚 Monkfish and Cured Lard in Potato Crust Hybiscus, Radicchio Tardivo 鮫鱈 ラード入りポテトクラスト ハイビスカス ラディッキオタルティーボ		5,280
MEAT 肉 Veal Cotoletta alla Milanese with Taralli Panure Served with Baby Leaf Salad 仔牛のミラノ風カツレット パン粉のタラッリ ベビーリーフサラダ		9,350
Stracotto of Wagyu Beef Cheek served with Mashed Potato Bagnetto Verde, Caramelised Leek and Baby Spinach 和牛ほほ肉のストラコット マッシュポテト パニエットベルデ 葱 ベビーほうれん草		6,600
GRILL グリル		
Fish of the Day Served with Tomato Concasse Taggiasca Olive, Caper and Sicilian Oregano 本日の魚 トマトコンカッセ タジャスカオリーブ ケッパーとシチリアのオレガノ		200gr 6,600
Australian Black Angus Beef Ribeye, Served with Beef Jus オーストラリア産 ブラックアンガスビーフribeye アイビーフジュソース		300gr 6,600
Japanese Beef Sirloin Served with Beef Jus 国産牛サーロイン ビーフジュソース		200gr 9,900
Japanese Beef Tenderloin Served with Beef Jus 国産牛フィレ ビーフジュソース		200gr 15,400
New Zealand Lamb Chop Served with Aged Cheese Sabayon Sauce ニュージーランド産仔羊背肉 チーズサヴァイオンソース		200gr 7,150
Tottori Prefecture Daisen Chicken Breast Served with Cacciatora Sauce 鳥取県大山鶏胸肉 カチャトーラソース		250gr 5,500

DESSERT

デザート

K'shiki Classic Tiramisu ケシキ オリジナル ティラミス		1,760
Pastiera al Cucchiaio Barley Pudding, Ricotta Ice Cream, Zabaione Espuma Candied Citrus and Spiced Sable パスティエラ アル クッチャイオ 大麦プリン、リコッタアイスクリーム、ザバイオーネエスプーマ シトラスとスパイスサブレ		1,760
Vegan Chocolate Terrine, Fresh Berry & Soy Chantilly ビーガンチョコレートテリーヌ フレッシュベリー 豆乳のシャンティイ		1,760

Your Choice of Ice Cream or Sorbet: 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		880
Vanilla バニラ		
Chocolate チョコレート		
Pistachio ピスタチオ		
Matcha 抹茶		
Strawberry ストロベリー		
Lemon レモン		
Mango マンゴー		
Coconut ココナッツ		