

# K'SHIKI "IL PRANZO"

EDIZIONE. D0007

## LA SCATOLA

### 4-COURSE MENU

「ラ・スカートラ」  
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

3,600

## 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

4,600

## 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

5,500

## 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

**BRAISED CHICKEN & RED BELL PEPPER CROQUETTE  
SERVED WITH TOMATO SALAD**

チキンとパプリカのクロquette トマトサラダ

OR または

**MARINATED SARDINE WITH EGGPLANT CAPONATA  
& ORANGE VINAIGRETTE**

鰯のマリネ 茄子のカポナータ オレンジ ヴィネグレット

OR または

● **"ERBAZZONE" SPINACH PIE & FRIED ARTICHOKE  
WITH BLACK OLIVE AND PARMESAN CHEESE**

ほうれん草 パプリカ アーティチョークのフリット「エルバツォーネ」  
黒オリーブ パルメザンチーズ

### ◆ CHOICE OF PASTA パスタ

**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

OR または

**HOUSE-MADE BLACK TAGLIOLINI WITH SEAFOOD & ZUCCHINI**

自家製ブラックタリオリーニ シーフード ズッキーニ

OR または

**REGINETTE PASTA WITH TOMATO SAUCE, BASIL CREAM  
& N'DUJA SALAMI FLAVOURED RICOTTA CHEESE**

レジネッタパスタ トマトソース バジルクリーム ンドゥヤサラミ風味のリコッタチーズ

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

**BRAISED SEA BREAM WITH HERB CRUST, ROASTED FENNEL & SAFFRON SAUCE  
(ADD BLACK TIGER SHRIMP - SUPPLEMENT CHARGE 600)**

鯛のブレゼ ハーブクラスト フェネル サフランソース

(エビのソテーの追加 ープラス 600)

OR または

**SLOW COOK PORK BELLY WITH SHITAKE MUSHROOM POTATOES AND PROSCIUTTO**

豚バラ肉のコンフィしいたけ ポテト プロシュート

OR または

● **FRIED EGGPLANT WITH PARMESAN & MOZZARELLA CHEESE**

茄子のパルミジャーナとモッツアレラチーズ

### ◆ CHOICE OF DESSERTS デザート

**PEACH, YOGURT & LIME "MERINGATA"**  
"メリンガータ" ピーチ ヨーグルト ライム

OR または

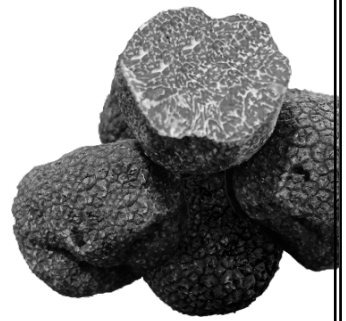
**K'SHIKI CLASSIC TIRAMISU**  
ケシキのクラシックティラミス

● = 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。

## AUSTRALIAN BLACK TRUFFLE HAS ARRIVED!

オーストラリア産黒トリュフが届きました



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

ITALIAN HISTORICAL JOURNEY II  
BY CHEF DAVIDE DI DIO

「料理長ダビデ ディディオが紐解くイタリアの食文化」  
スペシャルランチコース

## Marco Polo Menu

「マルコ・ポーロ」

### THREE ASSORTED APPETIZERS 前菜三種盛り合わせ

**FRIED AYU FISH WITH ZUCCHINI AND MINT  
LOBSTER AND RUSSIAN SALAD FLAVOURED WITH CURRY-OIL  
OCTOPUS AND "PUTTANESCA TERRINE"**

鮎のフリット ズッキーニ ミント

ロブスターとロシア風サラダ カレーオイル

タコと「プッタネスカ」のテリーヌ

### FOIE GRAS フォアグラの一品

**ROASTED FOIE GRAS IN VENETIAN STYLE  
SERVED WITH PEACH & GREEN ASPARAGUS**

ベネチア風フォアグラのロースト

桃とアスパラガス

### RISOTTO リゾット

**BLACK RISOTTO WITH CLAMS, SCALLOPS, PRAWN & BOTTARGA**  
あさり 帆立 海老とボツタルガのブラックリゾット

### YOUR CHOICE OF MAIN COURSE メインディッシュを一品

**GURNARD FISH AND MUSSEL "CARTOCCIO"  
WITH SAFFRON, CHILLI, BROCCOLI & RED BELL PEPPER**

ホウボウとムール貝のカルトッチョ

サフラン 唐辛子 ブロッコリー パプリカ

OR または

**GRILLED AUSTRALIAN BEEF RIBEYE  
SERVED WITH PROVOLONE CHEESE, SAGE, WHITE HAM  
& SUMMER EGGPLANT PARMIGIANA**

オーストラリア産ビーフライブアイのグリル

ブローヴォラチーズ セージ ハム 茄子のパルミジャーナ

### FORMAGGI チーズ

**SELECTION OF ITALIAN CHEESES**  
イタリアンチーズセレクション

### DOLCE ドルチェ

**"TORTA MARASCHINO" WITH CHERRY & ALMOND**  
「トルタ マラスキーノ」チェリーとアーモンド

8,500

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。

KSHIKI  
ITALIAN DINING

# LA CARTA

## ANTIPASTI, SALAD & SOUP 前菜・サラダ・スープ

- ERBAZZONE** 2,200  
“ERBAZZONE” SPINACH PIE & FRIED ARTICHOKE WITH BLACK OLIVE AND PARMESAN CHEESE  
エルバツォーネ ほうれん草 パプリカ アーティチョークのフリット 黒オリーブ パルメザンチーズ
- CAPRESE AL PESTO** 2,400  
BUFFALO MOZZARELLA CHEESE, TOMATO & BASIL PESTO  
水牛のモッツアレラチーズとトマトのカプレーゼ
- PROSCIUTTO DI PARMA 24 MESI, CON TRECCIONE CAMPANO DI BUFALO 24 MONTHS-AGED PARMA HAM (40 GR) & PREMIUM BUFFALO CHEESE “TRECCIONE” (50GR) FROM OUR TROLLEY** 5,500  
24か月熟成バルマハム(40g)と水牛のプレミアムフレッシュチーズ「トレッチョーネ」(50g)のワゴンサービス
- POLPO, SARDINA MARINATA E CAPONATA DI MELANZANE OCTOPUS & MARINATED SARDINE WITH EGGPLANT “CAPONATA” & ORANGE VINAIGRETTE** 2,500  
タコと鰯のマリネ 茄子のカポナータ オレンジ ヴィネグレット
- PARMIGIANA DI MELANZANE E MOZZARELLA DI BUFALA FRIED EGGPLANT WITH PARMESAN & BUFFALO MOZZARELLA CHEESE** 2,100  
茄子のパルミジャーナと水牛のモッツアレラチーズ
- INSALATA DI STAGIONE** 1,700  
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
- INSALATA DI POMODORI E CIPOLLA** 2,300  
SALAD OF VARIETIES OF TOMATOES, RED ONIONS & CERVIA SEA SALT  
トマトサラダ 赤玉葱のピクルス チェルビアの海塩
- MINISTRONE DI VERDURE CON PESTO AL BASILICO** 1,700  
VEGETABLE SOUP “MINISTRONE” & BASIL GENOVESE SAUCE  
野菜のミネストローネ ジェノベーゼソース

## PANINI パニーニ

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。

- CLASSIC WAGYU CHEESE BURGER** 3,500  
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**  
和牛のパティト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/クリームドマッシュルーム/ベーコン/目玉焼き)をお選びください。
- VEGAN BURGER** 2,300  
ビーガンバーガー
- BROWN RICE PATTY, WHEAT-FREE SEITAN, TOFU & SHITAKE 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 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

## 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, CAPESANTE E BOTTARGA** 2,600  
SPAGHETTI WITH HAMAGURI CLAMS, SCALLOPS & “BOTTARGA”  
蛤と帆立 からすみのスパゲッティ 白ワイン風味
- SPAGHETTI “SCIUE SCIUE”** 2,100  
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
- “PICI” CACIO E PEPE** 2,400  
HOUSE-MADE “PICI” PASTA WITH PECORINO, PARMESAN CHEESE & BLACK PEPPER  
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
- FETTUCINE AI FUNGHI** 2,400  
FETTUCINE WITH SEASONAL MUSHROOMS, CREAM SAUCE AND HERBS  
自家製フェットチーネパスタ マッシュルームソース
- SPAGHETTI CARBONARA** 2,400  
SPAGHETTI CARBONARA, ITALIAN PANCETTA, EGG YOLK & PARMESAN CHEESE  
パンチェッタのスパゲッティ カルボナーラ
- REGINETTA CON POMODORO BASILICO, RICOTTA E N’DUJA** 2,600  
REGINETTE PASTA WITH TOMATO SAUCE, BASIL CREAM & RICOTTA CHEESE FLAVOURED WITH N’DUJA SALAMI  
レジネッタパスタ トマトソース バジルクリーム  
ンドゥヤサラミ風味のリコッタチーズ
- LASAGNA NAPOLETANA**  
NEAPOLITAN LASAGNA, EGG, MEATBALL, PORK SALAMI AND VEAL 2,600  
豚肉と仔牛のナポリ風ラザニア ゆで卵 ミートボール
- RISOTTO AL TARTUFO** 3,500  
RISOTTO WITH AUSTRALIAN BLACK TRUFFLE (5G)  
オーストラリア産ブラックトリュフのリゾット
- RISOTTO ALLA PESCATORA** 2,800  
SEAFOOD RISOTTO WITH SCALLOPS, CLAMS AND PRAWN  
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

- VEGDURE GRIGLIATE AL COCCIO, MAGGIORANA E BAGNA CAUDA** 2,500  
GRILLED VEGETABLES, MARJORAM & BAGNA CAUDA SAUCE\*  
グリルベジタブル マジョラムとバーニャカウダソース\*  
\*BASIL SAUCE FOR VEGETARIAN バジルソースでのご用意が可能です(ベジタリアン)
- ORATO E GAMBERI CON FINOCCHIO E ZAFFERANO** 3,900  
BRAISED SEA BREAM WITH HERB CRUST, SHRIMP  
ROASTED FENNEL & SAFFRON SAUCE  
鯛のブレゼ ハーブクラスト 海老 フェンネル サフランソース
- GALLINELLA E COZZE CON BROCCOLI PEPPERONI E ZUPPA DI RAPA** 3,900  
ROAST GURNARD FISH WITH TURNIP CREAM, MUSSEL  
BROCCOLI & RED BELLPEPPER SERVED WITH BRUSCHETTA  
ホウボウのロースト 蕪のクリーム ムール貝 ブロッコリー パプリカ ブルスケット
- FILETTO SALTIMBOCCA CON PROVOLA** 5,600  
GRILLED USA BEEF TENDERLOIN WITH PROVOLA CHEESE, SAGE AND WHITE HAM  
SERVED WITH SUMMER EGGPLANT” PARMIGIANA  
アメリカ産ビーフテンダーロインのグリル  
プロヴァオーラチーズ セージ ハム 茄子のパルミジャーナ
- PANCETTA DI MAIALE E RADICCHIO CON CROCCHETTA DI CECI** 3,800  
SLOW-COOKED PORK BELLY WITH SHITAKE MUSHROOM, POTATOES & PROSCIUTTO  
豚バラ肉のコンフィ しいたけ ポテト プロシュート
- BISTECCA DI MANZO**  
GRILLED BEEF SERVED WITH BAGNA CAUDA  
ROASTED GARLIC & POTATOES, TOMATOES, ARUGULA, GRILLED VEGETABLES  
国産牛サーロイン200gまたは オーストラリア産ビーフリアイ300gのグリル  
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  
(JAPANESE BEEF SIRLOIN 国産牛サーロイン 200 GR 7,500)  
(AUSTRALIAN BEEF RIBEYE オーストラリア産ビーフリアイ 300 GR 4,500)

## DESSERT & CHEESE

デザート・チーズ

- PEACH, YOGURT & LIME “MERINGATA”** 1,500  
“メリンガータ” ピーチ ヨーグルト ライム
- K'SHIKI CLASSIC TIRAMISU** 1,400  
ケンキのクラシックティラミス

- TORTA AL FORMAGGIO E FRUTTI ROSSI** 1,500  
CLASSIC BAKED CHEESECAKE  
SERVED WITH BERRIES  
クラシックチーズケーキ 季節のベリー
- “TORTA MARASCHINO”** 1,500  
WITH CHERRY AND ALMOND  
トルタ マラスキーノ チェリー アーモンド

- PANNA COTTA** 1,300  
SOFT PANNA COTTA WITH YOUR CHOICE OF SAUCE  
HAZELNUT CHOCOLATE OR STRAWBERRY  
パナコッタ  
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 レーズンブレッド

🌿 = VEGETARIAN / 🌿 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 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。