

ITALIAN DINING

IL GRANDE

6-Course Lunch Menu

6品のランチコース「イル・グランデ」

Choice of Appetizer / Seasonal Soup

Choice of Pasta / Two Main Courses

Choice of Dessert / Coffee or Tea

前菜・季節のスープ・パスタ

メインディッシュ2品

デザート

コーヒーまたは 紅茶

6,750

IL CAPO

5-Course Lunch Menu

5品のランチコース「イル・カーポ」

Choice of Appetizer / Seasonal Soup

Choice of Pasta / One Main Course

Choice of Dessert / Coffee or Tea

前菜・季節のスープ・パスタ

メインディッシュ1品

デザート

コーヒーまたは 紅茶

6,250

LA SCATOLA

4-Course Lunch Menu

4品のランチコース「ラ・スカートラ」

Choice of Appetizer

Seasonal Soup / Choice of Pasta

Choice of Dessert / Coffee or Tea

前菜・季節のスープ・パスタ

デザート

コーヒーまたは 紅茶

5,150

APPETIZER

前菜

Red Shrimp, Chickpea Purée, Capers and Star Anise, as a Tribute to Fulvio Pierangelini
海老 ひよこ豆のピュレ ケイパー スターアニス ~フルビオ・ピエランジェリーニへのオマージュとして~

or

① Frico Potato with Three Cheeses and Onion Pie, Winter Root Salad
ポテトと3種のチーズの“フリコ” オニオンパイ 冬の根菜サラダ

or

Warm Beef Tongue Tonnato, Salsa Verde and Pistachio
温かい牛タンのトンナート サルサヴェルデとピスタチオ

SOUP

スープ

Cannellini Bean Soup with Orange, Crispy Bacon and Sarawak Black Pepper
白いんげん豆のスープ オレンジ クリスピーベーコン ブラックペッパー

PASTA

パスタ

Oyster Risotto with Anchovy Cream, Franciacorta and Chive
牡蠣のリゾット アンチョビクリーム フランチャコルタ チャイブ

or

② Fusilli “Norma” Eggplant, Ricotta Cheese, Tomato Cream
茄子 リコッタチーズ トマトクリーム のフジッリ “ノルマ”風

or

Traditional Lasagna “Ragù Antico Toscano” with Bone Marrow Oxtail and Beef Cheek
オックステール 牛頬肉 ボーンマローの伝統的なトスカーナ地方のラザニア

MAIN COURSE

メイン

Sautéed Gurnard with Sardinian Fregola, Mussel and Saffron Sauce
ほうぼうのソテー サルデーニャ産フレゴラとムール貝 サフランのソース

or

Roasted Iwachu Pork Loin with Balsamic Sauce
Served with Carrot Gnocchi with Sage Butter and Spinach
岩中ポークロインのロースト バルサミコソース バターとセージのキャロットニョッキ ほうれん草

or

③ Celeriac Parmigiana with House-made Stracciatella Cheese
根セロリのパルミジャーナ 自家製ストラッチャテッラチーズ

DOLCE

ドルチェ

Today's Panettone with Zabaione and Strawberry Gelato
本日のパネトーネ ザバイオーネと苺のジェラート添え

or

K'shiki's Classic Tiramisu
ケシキのクラシックティラミス



VEGETARIAN DISH
肉・魚 不使用

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。

A-LA-CARTE

ANTIPASTI アンティパスト

Red Shrimp, Chickpea Purée, Caper and Star Anise 2,970
海老 ひよこ豆のピュレ ケイパー スターアニス

Buffalo Mozzarella, Tomato and Basil Pesto 2,750
水牛のモッツアレラチーズとトマトのカプレーゼ

Prosciutto 3,410
Served with Tomato Salad and Buffalo Mozzarella
プロシュートと水牛のモッツアレラチーズ

Warm Beef Tongue Tonnato, Salsa Verde and Pistachio 3,080
温かい牛タンとトンナート サルサヴェルデとピスタチオ

Three Kinds of Cold Cut selection 3,080
Prosciutto, Mortadella
and Spicy Salami Soppressata served with Black Olive
3種類のコールドカットとブラックオリーブ
(プロシュート モルタデッラ ソプレッサータサラミ)

SALAD & SOUP サラダ&スープ

Baby Leaf Salad with Asparagus, Carrot 2,090
Radishes & 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

Salad of Different Ripe Varietal Tomatoes 2,310
Pickled Red Onion & Sea Salt
色々な高糖度完熟トマトのサラダ
赤玉葱のピクルスとシーソルト

Vegetable Soup "Minestrone" 1,980
野菜のミネストローネ

Cannellini Bean Soup with Orange, Crispy Bacon 1,980
and Sarawak Black Pepper
白いんげん豆のスープ オレンジ クリスピーベーコン
ブラックペッパー

PANINI バーガー&サンドイッチ

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す。

Vegan Burger 3,190
ビーガンバーガー

Brown Rice Patty, Wheat-free Seitan, Tofu and Shiitake Mushrooms
Toasted Rice Bun, Alfalfa Sprouts, Shiso Leaves, Tomato
Avocado, Lemon & Hazelnuts
Served with Japanese 7-spices, Steamed Vegetables
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 ハーゼルナッツ
彩り野菜のスティーム 七味添え

Club Sandwich 3,190
クラブサンドイッチ

Bacon, Grilled Chicken, Fried Egg with Comté Cheese
Toasted White Bread, Tomato, Lettuce
With your choice of French Fries or a Green Leaf Salad
ベーコン・グリルチキン・コンテチーズ入り卵焼き
トーストしたホワイトブレッド・トマト・レタス
フレンチフライ または グリーンサラダ付き

Classic Wagyu Cheese Burger 4,180
クラシック チーズバーガー

House-minced Japanese Wagyu Beef
House-made Brioche Bun, Tomato, Lettuce, Cornichon
Emmental, Gruyere and Grana Padano Cheese
With your choice of French Fries or a Green Leaf Salad
自家製和牛パティ・自家製ブリオッシュバンズ・トマト・レタス・コルニション
エメンタルチーズ・グリュイエールチーズ・グラナパダーノチーズ
フレンチフライ または グリーンサラダ付き



Certified Environmentally and Socially
Responsible Seafood Dishes are on Menu
環境と社会に配慮した責任ある養殖により
生産されるサステイナブル認証を受けた
水産物をメニューの一部に使用しております

VEGAN DISH
ビーガン料理

VEGETARIAN DISH
肉・魚 不使用

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。

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 with Fresh Tomatoes and Basil 2,640
フレッシュトマトとバジルのスパゲッティ

House-made "Pici" Pasta with Pecorino, Grana Padano Cheese and Black Pepper 3,080
自家製パスタ "ピチ" ペコリーノチーズグラナパダーノチーズ 黒こしょう

Fusilli "Norma" Eggplant, Ricotta Cheese, Tomato Cream 3,190
茄子 リコッタチーズ トマトクリーム のフジッリ "ノルマ" 風

Spaghetti Carbonara, Guanciale, Egg yolk & Pecorino Cheese 3,190
グアンチャーレのスパゲッティ カルボナーラ

House-made "Tagliatelle" with Beef Bolognese Sauce 3,300
自家製タリアテッレ 牛肉のボロネーゼ

Traditional Lasagna "Ragù Antico Toscano" 3,740
with Bone Marrow, Oxtail and Beef Cheek
オックステールと牛頬肉 ボーンマローの伝統的なトスカーナ地方のラザニア

Spaghetti with Scallop, Clam and Bottarga 3,740
帆立とクラム 唐墨のスパゲッティ 白ワイン風味

Seafood Risotto with Scallop, Clam and Prawn 3,960
シーフードリゾット 帆立 クラム 海老入り

MAIN COURSE メインディッシュ

VEGETABLE ベジタブル

Seasonal Vegetables Cooked to Your Preference 3,000
季節の野菜をお好みのスタイルで (調理方法とソースをお一つお選びください)

Steamed スティーム

Grilled グリル

Roasted ロースト

Sicilian olive oil, Salt & Pepper シチリア産オリーブオイルと岩塩 胡椒

Truffle Vinaigrette トリュフビネグレット

Carbonara Cream カルボナーラソース

Bagna Cauda バーニャカウダ

FISH お魚

Sautéed Gurnard with Sardinian Fregola Mussel and Saffron Sauce 5,280
ほうぼうのソテー サルデーニャ産フレゴラとムール貝 サフランのソース

Sautéed Salmon with Cherry Tomato Risotto, Shrimp, Clam and Lemon Sauce 5,390
サーモンのソテーとチェリートマトのリゾット 海老とクラム レモンソース

MEAT お肉

Roasted Iwachu Pork Loin with Balsamic Sauce 5,830
Served with Carrot Gnocchi with Sage Butter and Spinach
岩中ポークロインのロースト バルサミソース
バターとセージのキャロットニョッキ ほうれん草

"Saltimbocca" 6,600
Roasted Japanese Beef Sirloin, Grana Padano Cheese and Sage wrapped with Ham
Served with Grilled Vegetable

セージの香るローマ風国産牛サーロインのロースト
グラナパダーノチーズ ハム 野菜のグリル

Grilled Beef served with Bagna Cauda, Roasted Potatoes and 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ブアイ300gのグリル
バーニャカウダソース ローストポテト グリル野菜

Australian Beef Ribeye オーストラリア産ビーフリブアイ 300 gr 6,600
Japanese Beef Sirloin 国産牛サーロイン 200 gr 9,350

DESSERT デザート

K'shiki Classic Tiramisu 1,760
ケシキのクラシックティラミス

Classic Baked Cheesecake served with Berries 1,760
クラシックチーズケーキとベリー

Today's Panettone with Marsala Zabaione and Strawberry Gelato 1,760
本日のパネトーネ マルサラ・ザバIONEと苺のジェラート添え

Your choice of Two kinds of Ice Cream or Sorbet: 880
Vanilla, Chocolate, Pistachio, Matcha, Strawberry

Lemon, Mango, Coconut
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
バニラ/チョコレート/ピスタチオ/抹茶
ストロベリー/レモン/マンゴー/ココナッツ