

K'SHIKI "IL PRANZO"

EDIZIONE. 028



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

4,300

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

GRILLED SPEAR SQUID, GOAT CHEESE & ZUCCHINI

いかのグリル 山羊のチーズとズッキーニ

OR または

VEAL TONNATO WITH ARUGULA & PARMESAN

仔牛のトンナート ルッコラとパルメザンチーズ

OR または

✓ BEETROOT SALAD WITH HAZELNUTS

ビーツとヘーゼルナッツのサラダ

◆ 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 PAPPARDELLE WITH TUNA GENOVESE

(ADD BLACK TIGER SHRIMP – SUPPLEMENT CHARGE 600)

自家製パッパデルレパスタ まぐろのジェノバ風

(エビのソテーの追加 - プラス 600)

OR または

ARTISANAL STROZZAPRETI PASTA, DUCK RAGOUT

WITH PISTACHIO & MARJORAM

(BLACK TRUFFLE SAUCE – SUPPLEMENT CHARGE 600)

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 600)

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

FRIED BACCALA WITH CHERRY TOMATO, ANCHOVIES & GREEN OLIVES

鱈のフリット“バッカラ” チェリートマトとアンチョビ グリーンオリーブ

OR または

BRAISED BEEF CACCIATORE STYLE

牛肉のブレゼ 猟師風

OR または

✓ GRILLED TOMINO CHEESE WITH SEASONAL VEGETABLE & BASIL SAUCE

トミーノチーズのグリル 季節野菜とバジルソース

◆ CHOICE OF DESSERTS デザート

LEMON CREAM WITH BISCUIT, CANDIED YUZU, CRYSTALLIZED ORANGE & LEMON

レモンクリームとビスケット 柚子 レモンとオレンジのピール

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)

✓ = 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。

PICCOLO ALFONSO

ピッコロ アルフォンソ

24 MONTHS-AGED PARMA HAM

BUFFALO CHEESE "TRECCIONE"

24か月熟成のパルマハム

水牛のトレッチョーネチーズ

TUNA TARTAR WITH AVOCADO, KOCHI TOMATO DRESSING

マグロとアボカドのタルタル 高知産トマトのドレッシング

HOUSE-MADE RAVIOLI PASTA "PLIN" WITH SAGE BUTTER SAUCE

自家製ラビオリ 牛肉 豚肉のソーセージ 鶏肉 セージバターソース

ROASTED RED SNAPPER WITH CRASHED POTATO

ROASTED BELL PEPPER & WHITE WINE SAUCE

尾長鯛のロースト パプリカのローストとポテト 白ワインソース

OR または

BAKED LAMB LOIN WITH PROVOLONE CHEESE CRUST

SERVED WITH POTATO PURÉE & ARTICHOKE

仔羊ロースのプロヴォローネチーズ焼き

アーティチョークとポテトピューレ

SELECTION OF ITALIAN CHEESES

MANDARIN ORANGE JAM & CARASAU BREAD

イタリアンチーズセレクション

みかんのジャム パーネカラサウ

STRAWBERRY SPONGE CAKE

WITH FRESH STRAWBERRY MILK AND YELLOW PETALS

ストロベリースポンジケーキ

苺のミルクと黄色い花びら

6 COURSES

6品のコース

7,100

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

VITELLO TONNATO 2,200
VEAL TONNATO WITH ROCKET SALAD & PARMESAN
仔牛のトンナート ルッコラとパルメザンチーズ

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 (40 G)
& PREMIUM BUFFALO CHEESE "TRECCIONE" (50G) FROM OUR TROLLEY
24か月熟成パルマハム(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

CALAMARI GRIGLIATI, CON FORMAGGIO E ZUCCHINI 1,800
GRILLED SPEAR SQUID, GOAT CHEESE & ZUCCHINI
いかのグリル 山羊のチーズとズッキーニ

PARMIGIANA DI MELANZANE E MOZZARELLA DI BUFALA 2,100
FRIED EGGPLANT WITH PARMESAN & BUFFALO MOZZARELLA CHEESE
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 1,500
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

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 & 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

DESSERT & CHEESE

デザート・チーズ

LEMON CREAM WITH BISCUIT, CANDIED YUZU 1,800
CRYSTALLIZED ORANGE AND LEMON
レモンクリームとビスケット
柚子レモンとオレンジのピール

K'SHIKI CLASSIC TIRAMISU (CONTAINS ALCOHOL) 1,300
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 WITH BERRIES
クラシックチーズケーキ 季節のベリー

STRAWBERRY SPONGE CAKE 2,200
FRESH STRAWBERRY MILK & YELLOW PETALS
ストロベリースポンジケーキ
苺のミルクと黄色い花びら

PANNA COTTA 1,300
SOFT PANNA COTTA 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 レーズンブレッド

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 600)
手打ちパスタ ストロツアプレティ 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 600)

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

"PICI" CACIO E PEPE 2,300
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

PAPPARDELLE AI FUNGHI 2,300
PAPPARDELLE WITH SEASONAL MUSHROOMS, CREAM SAUCE & HERBS
(BLACK TRUFFLE SAUCE - SUPPLEMENT CHARGE 600)
自家製パッパルデッレパスタ マッシュルームソース
(黒トリュフソースの追加 - プラス 600)

RAVIOLI DEL PLIN 3,000
HOUSE-MADE RAVIOLI PASTA "PLIN" WITH SAGE BUTTER SAUCE
(BLACK TRUFFLE SAUCE - SUPPLEMENT CHARGE 600)
自家製ラビオリ 牛肉 豚肉のソーセージ 鶏肉 セージバターソース
(黒トリュフソースの追加 - プラス 600)

SPAGHETTI CARBONARA 2,300
SPAGHETTI CARBONARA, PANCETTA, EGG YOLK & 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 & 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)

GUAZZETTO 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

DENTICE ARROSTO CON PEPERONI E PATATE 3,700
ROASTED RED SNAPPER WITH CRASHED POTATO
ROASTED BELL PEPPER & WHITE WINE SAUCE
尾長鯛のロースト パプリカのローストとポテト 白ワインソース

BISTECCA DI MANZO AI FERRI 4,200
GRILLED AUSTRALIAN BEEF RIBEYE
SERVED WITH ROMANESCO BROCCOLI & CHICKPEA SALAD
オーストラリア産ビーフribeye(300g)のグリル ロマネスコとヒヨコマメのサラダ

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

BISTECCA DI MANZO GIAPPONESE 12,000
GRILLED JAPANESE BEEF SIRLOIN 300 GR SERVED WITH BAGNA CAUDA
ROASTED GARLIC & POTATOES, TOMATOES, ARUGULA, GRILLED VEGETABLES
国産牛サーロイン(300g) 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

🌿 = 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。