



KSHIKI
ITALIAN DINING



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

11,000

PRANZO A CASA

K'shiki Lunch Set Menu

ケシキランチコース

APPETIZER

前菜

Searched Yellowfin Tagliata in Escarole Leaf, Tangerine
Cream of Smoked 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

PASTA OR RISOTTO

パスタ or リゾット

House-made Tagliatelle with Crustacean Butter
Red Prawn, Asparagus and Marjoram
マジヨ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

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

A-LA-CARTE

アラカルト

ANTIPASTI, SALAD

アンティパスト/サラダ

Burrata Cheese, Tomato Variation and Basil  3,520
ブルラータチーズとトマトのカプレーゼ

Seared Yellowfin Tagliata in Escarole Leaf, Tangerine  3,300
Cream of 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

Slow Cooked Chicken "Porchettato"  3,520
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

Crocchetta of Salsiccia and Friarielli  2,750
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

Fried Pizza "Montanarina" with Pistachio and Basil Pesto  3,080
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ーノ

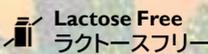
Rare Beef Tenderloin alla Acciugata with Soft Boiled Egg  3,520
牛フィレ肉のアツラ アッチュガータ 半熟卵

SOUP

スープ

Traditional Italian Minestrone  2,200
イタリアの伝統的なミネストローネ

Soup of the Season  2,200
季節のスープ



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

- “Paccheri di Semola allo Scarpariello” 3,080
Datterini Tomato Sauce, Basil and Grana Padano
パッケリのスカルパリエット ダッテリーノトマトソース バジル グラナパダーノ
- Chef's House-made Spaghetti Aglio Olio e Peperoncino 3,080
Anchovy Garum, Caper, Parsley and Senise Pepper
スパゲッティー 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
- Mezze Maniche di Semola alla Carbonara 3,520
Guanciale Pecorino Cheese
Black Pepper Blend of Sarawak, Long Pepper and Cambodian Black Peppercorn
メ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
黒コショウブレンド
- House-made Tagliatelle with Zuwai Crab and Sea Urchin 4,840
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
- House-made Candele 3,960
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
- Carnaroli Risotto with Sicilian Olive Oil and Roasted Lemon 4,620
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ブーコ 黒トリュフ
- Cappelletti of Fava Beans and Pecorino Sardo 4,950
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



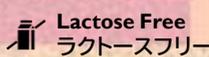
Vegetarian
ベジタリアン



Vegan
ビーガン



Gluten Free
グルテンフリー



Lactose Free
ラクトースフリー



Hot
辛い料理

A-LA-CARTE

アラカルト

MAIN COURSE

メインディッシュ

VEGETABLE

野菜

Seasonal Vegetables Composition    3,300

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

FISH

魚

Monkfish and Cured Lard in Potato Crust 5,280

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

MEAT

肉

Veal Cotoletta alla Milanese with Taralli Panure 9,350

Served with Baby Leaf Salad

仔牛のミラノ風カツレツ パン粉のタラッリ ベビーリーフサラダ

Stracotto of Wagyu Beef Cheek served with Mashed Potato 6,600

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

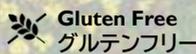
バニェットベルデ 葱 ベビーほうれん草



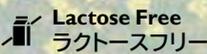
Vegetarian
ベジタリアン



Vegan
ビーガン



Gluten Free
グルテンフリー



Lactose Free
ラクトースフリー



Hot
辛い料理

GRILL

グリル

To guarantee the best quality, all grill dishes are cooked upon ordering.

Please allow **20 to 30 minutes** to be served.

グリル料理はご注文をいただいてから調理するため

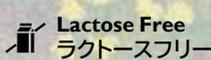
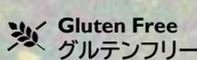
20分から30分のお時間を頂戴いたします

Fish of the Day Served with Tomato Concasse Taggiasca Olive, Capers 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	300gr 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リップ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 チーズサヴァイヨンソース	200gr 7,150
Tottori Prefecture Daisen Chicken Breast Served with Cacciatore Sauce 鳥取県大山鶏胸肉 カチャトーラソース	250gr 5,500

SIDE DISH

サイドディッシュ

Baby Leaf Salad with Balsamic Vinegar Dressing ベビーリーフサラダ バルサミコドレッシング	1,540
Classic Potato purée ポテトピューレ	1,540
Grilled or Sautéed Seasonal Vegetables from Local Independent Farms 農場からの季節の野菜 グリルまたはソテー	1,540
Zucchini, Onion and Pumpkin in Agrodolce ズッキーニ タマネギ カボチャのアグロドルチェ	1,540
Pan Roasted Potatoes and Broccoli Rabe with Extra Virgin Olive Oil and Garlic ローストポテトとブロッコリー エキストラバージンオリーブオイルとニンニク	1,540



A-LA-CARTE

アラカルト

DESSERT

デザート

K'shiki Classic Tiramisu 1,760
ケシキ オリジナル ティラミス

Pastiera al Cucchiaio 1,760
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

Vegan Chocolate Terrine, Fresh Berry & Soy Chantilly 1,760
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

Your Choice of Ice Cream or Sorbet: 880
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

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	✓

