

IL PRANZO DA DANIELE

Chef's Lunch Menu
シェフズランチコース
「シェフダニエレのプランツォ」

10,280

Welcome Snack
24-Month Aged Prosciutto di Parma
with Red Wine Poached Fig and Mascarpone Cheese
Lobster Bruschetta with Stracciatella Cheese

Choice of Appetizer
Scallop Gratin with Pecorino Cheese Béchamel
Braised Fennel and Spinach
or
Slow-cooked Ossobuco Croquette
Black Truffle and Pickled Fennel

Pasta
Porcini Mushroom Ravioli with Tomato
Parsley and Taleggio Cheese Sauce

Choice of Main Course
Sustainable Today's Fish al Cartoccio with Baked Olive
Caper, Grape and Lemon Sauce
or
Roasted Duck Breast with Fontina Cheese Fonduta
Semi Dry Fruit Tomato, Brussels Sprout
Inkanomezame Potato, Marjoram and Red Wine Sauce

Dolce
Exotic Baba with Banana and Passion Fruit Compote
MO Tea Chantilly Chocolate and Coconut Crumble

ウェルカムスナック
パルマ産生ハム
イチヂクの赤ワイン煮とマスカルポーネチーズ
ロブスターのブルスケッタ
ストラッチャテッラチーズとトマト

前菜
帆立とペコリーノチーズのグラタン
ほうれん草とフェネルのブレゼ
または
オッソブーコのクロケッタ 黒トリュフ
フェネルのピクルス

パスタ
ポルチーニのラビオリ トマト パセリ タレツジオチーズ

魚料理
サステナブルな本日の魚のカルトッチョ
オリーブ ケッパー ぶどう レモンソース
または

肉料理
鴨胸肉のロースト セミドライトマト 芽キャベツ
インカのめざめ マジョラム 赤ワインソース

ドルチェ
エキゾチックなババ
バナナとパッションフルーツのコンポート
MOティーのクリームとココナッツのクランブル

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

APPETIZER

Salad of Marinated Shrimp, Crab
with Fennel, Orange and Basil Sauce
or
Braised Beef Croquette "Brasato"
with Lentil and Pomegranate Salad
or
Caponata with Stracciatella Cheese
Balsamic Sauce

SOUP

① Purple Sweet Potato Soup
with Grana Padano Cheese and Croûton

PASTA

① Traditional Lasagna "Ragù Antico Toscano"
with Bone Marrow, Oxtail, Beef Cheek
or
② Linguine "Alfredo" with Mushroom Cream Sauce and Almond
or
③ Orecchiette Aglio e Olio
with Sustainable Octopus and Parsley Purée

MAIN COURSE

① Pan-seared Mackerel
with Potato Purée, Hazelnut Cream and Mint Oil
or
Pork Belly Porchetta, Burdock Purée
Sautéed Root Vegetable and Caper Sauce
or
② Gratin Fennel and Potato Pie with Radicchio Gorgonzola Cheese
and Balsamic Dressing

DOLCE

Lemon Cream, Vanilla Jelly and Basil Lemon Sorbet
or
K'shiki's Classic Tiramisu

前菜

えびのマリネ フェネルとかにのサラダ
オレンジとバジルのソース
または
牛肉の赤ワイン煮「ブラサード」のコロッケ
レンズ豆とざくろのサラダ
または
① カポナータと自家製ストラッチャテッラチーズ
バルサミコソース

スープ

② 紫芋のスープ グラナパダーノチーズとクルトン

パスタ

① 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
② または
③ きこのクリームソースとアーモンドのリングイネ
「アルフレッド」風
④ または
サステナブルな北海道産水たことオレキエッテの
アーリオオーリオ

メインディッシュ

① 鯖のポワレ ポテトのピュレ ヘーゼルナッツクリーム
ミントオイル
または
豚バラ肉のポルケッタ ごぼうのピュレ 根菜のソテー
ケッパーソース
② または
フェネルとポテトのパイ ラディッキオ
ゴルゴンゾーラチーズソース バルサミコドレッシング

ドルチェ

① レモンクリームとバニラのゼリー バジルとレモンのソルベ
または
② ケシキのクラシックティラミス

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。



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

A-LA-CARTE

ANTIPASTI アンティパスト

Salad of Marinated Shrimp, Crab with Fennel, Orange and Basil sauce
えびのマリネ フェネルとかにのサラダ
オレンジとバジルのソース 3,190

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

Prosciutto
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 3,410

Braised Beef Croquette "Brasato" with Lentil and Pomegranate Salad
牛肉の赤ワイン煮"ブラサード"のコロッケ
レンズ豆とザクロのサラダ 2,970

Three Kinds of Cold Cut selection
Prosciutto, Mortadella
and Spicy Salami Soppresata 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) 3,080

SALAD & SOUP サラダ&スープ

 Baby Leaf Salad with Asparagus, Carrot 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 2,090

 Salad of Different Ripe Varietal Tomatoes
Pickled Red Onion & Maldon 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 2,310

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

 Purple Sweet Potato Soup
with Grana Padano Cheese and Croûton
紫芋のスープ グラナパダーノチーズとクルトン 1,980

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
ビーガンバーガー 3,190

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 ヘーゼルナッツ
彩り野菜のスティーム 七味添え

Club Sandwich
クラブサンドイッチ 3,190

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
クラシック チーズバーガー 4,180

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

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
フレッシュトマトとバジルのスパゲッティ 2,640

 Linguine "Alfredo" with Mushroom Cream Sauce and Almond
きのこのクリームソースとアーモンド リングイネ "アルフレッド"風 3,190

 Gnocchetti Sardi Aglio e Olio with Sustainable Octopus and Parsley Purée
サスティナブルな北海道産水たことニョケティサルディのアーリオオーリオ 3,300

 House-made "Pici" Pasta with Pecorino, Grana Padano Cheese and Black Pepper
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 3,080

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

Traditional Lasagna "Ragù Antico Toscano" with Bone Marrow, Oxtail, 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 3,740

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

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

MAIN COURSE メインディッシュ

Pan-seared Mackerel with Potato Purée, Hazelnut Cream and Mint Oil
鯖のポワレ ポテトのピュレ ヘーゼルナッツクリームとミントオイル 5,280

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

Pork Belly Porchetta, Burdock Purée Sautéed Root Vegetable and Caper Sauce
豚バラ肉のポルケッタ ごぼうのピュレ 根菜のソテー ケッパーソース 5,610

"Saltimbocca"
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
グリル野菜 6,600

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

Seasonal Vegetables Cooked to Your Preference
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) 3,000

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

DESSERT デザート

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

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

Lemon Cream, Vanilla Jelly and Basil Lemon Sorbet
レモンクリームとバニラのゼリー バジルとレモンのソルベ 1,760

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