

IN VIAGGIO

旅

APERITIVO

アペリティーボ

Polenta Chips, Baccala Mantecato
ポレンタチップス バッカラ マンテカート
Chicken Liver Terrine, Cocoa Butter and Hazelnut
鶏レバーのテリーヌ ココアバターとヘーゼルナッツ
Hokkaido Scallop Arancini and Nagano Prosciutto
北海道産帆立貝のアランチャーニと長野県産生ハム

ANTIPASTO

前菜

Roasted Monkfish, Artichoke and Tangerine
鮫鱈のロースト アーティチョークとオレンジ

PASTA

パスタ

Crab Bottoni in Crab Bisque Sauce
Pumpkin, Raw Red Prawn and Parsley
蟹のボットーニ ビスクソース 南瓜 生赤海老 パセリ

SECONDI

メインディッシュ

Japanese Sablefish in Winter "Guazzetto"
銀鱈 “グアッゼット”

or

Grilled Dry Aged Japanese Beef Sirloin
Cavolo Nero Variation

熟成和牛サーロインのグリル
黒キャベツカーボロネロのバリエーション

DOLCE

ドルチェ

Chocolate Fondant
Raspberry Sauce and Vanilla Crème Anglaise
Served with Fiordilatte Gelato
フォンダンショコラ
ラズベリーソースとバニラクリームアングレーズ
フィオルディラテジェラート

Coffee or Tea
コーヒー または 紅茶

13,200

PRANZO A CASA

プランツォ ア カサ

APPETIZER

前菜

Seafood Salad with Zuwai Crab, Sweet Shrimp
Fish Roe Mayonnaise, Crunchy Vegetables
シーフードサラダ ずわい蟹 甘海老
魚卵マヨネーズソース 野菜

PASTA OR RISOTTO

パスタ or リゾット

House-made Chitarrine
Swordfish Ragout, Datterini Tomatoes and Mint
自家製キタリーナ メカジキのラグー ダッテリーニトマト ミント

or

Risotto with Beetroot and Gorgonzola Cheese
Red Fruits, Walnut
ビーツとゴルゴンゾーラチーズのリゾット
赤いフルーツ 胡桃

MAIN COURSE

メインディッシュ

Japanese Amberjack with Caramelized Cabbage
Seasonal Mushrooms
カンパチとキャラメリゼしたキャベツ
旬の茸と共に

or

Grilled Miyazaki Kurobuta Pork Loin, Carrot and Cocoa
Pork Jus alla “Cacciatora”
宮崎県産黒豚ポークロインのグリル 人参とココア
ポークのジュ “カッチャトーラ”

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

PRANZO A CASA

プランツォ ア カサ

APPETIZER

前菜

Seafood Salad with Zuwai Crab, Sweet Shrimp
Fish Roe Mayonnaise, Crunchy Vegetables
シーフードサラダ ずわい蟹 甘海老
魚卵マヨネーズソース 野菜

PASTA OR RISOTTO OR MAIN COURSE

パスタ or リゾット or メインディッシュ

House-made Chitarrine
Swordfish Ragout, Datterini Tomatoes and Mint
自家製キタリーナ メカジキのラグー ダッテリーニトマト ミント

or

Risotto with Beetroot and Gorgonzola Cheese
Red Fruits, Walnut
ビーツとゴルゴンゾーラチーズのリゾット
赤いフルーツ 胡桃

or

Japanese Amberjack with Caramelized Cabbage
Seasonal Mushrooms
カンパチとキャラメリゼしたキャベツ
旬の茸と共に

or

Grilled Miyazaki Kurobuta Pork Loin, Carrot and Cocoa
Pork Jus alla “Cacciatora”
宮崎県産黒豚ポークロインのグリル 人参とココア
ポークのジュ “カッチャトーラ”

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

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