IN VIAGGIO

旅

APERITIVO

アペリティーボ

Hokkaido Scallop Arancini and Nagano Prosciutto 北海道産帆立貝のアランチーニと長野県産ハム Mushroom and Hazelnut Tartlet with Licorice マッシュルームとヘーゼルナッツのタルト 甘草 Olive Pannacotta, Taralli and Pecorino オリーブのパンナコッタ タラッリとペコリーノチーズ

ANTIPASTO

アンティパスト

Crispy Poached Egg with Sunchoke Sause Escarole and Black Truffle クリスピーポーチドエッグと菊芋ソース エンダイブと黒トリュフ

PASTA パスタ

Candele with 6-hours Braised Wagyu Genovese Ragout Caciocavallo Silano Cheese カンデーレ 6時間煮込んだ和牛ジェノベーゼラグーカチョカヴァロ シラーノチーズ

SECONDI

メインディッシュ

Poached and Lightly Grilled Japanese Silver Cod Cannellini Beans all'Uccelletto and Mushroom 銀鱈のポーチ グリル仕立て 白いんげん豆カネリーニの煮込みと茸

OI

Japanese Beef Sirloin
Smoked Eggplant, Shallot, Chickpea Farinata with Foie Gras
Served with Beef Jus
国産牛サーロイン
燻製茄子 葱 ひよこ豆のファリナータとフォアグラ
ビーフのジュ

DOLCE ドルチェ

Chocolata Fonfant

Paspberry Sauce and Vanilla Créme Anglaise
Served with Fiordolatte Gelato
フォンダンショコラ ラズベリーソース
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

House-made Confit Bonito, Grilled Baby Lettuce Colatura Emusion and Browned Onion Consommé 自家製鰹のコンフィベビーレタスのグリルコラトゥーラエマルジョン ブラウン オニオン コンソメ

PASTA OR RISOTTO

パスタ or リゾット

Aged Carnaroli Risotto with Cetara Anchovies
Laurel and Lemon
熟成カルナローリリゾット チェターラ アンチョビ
ローリエとレモン

or

House-made Lumaconi in Cauliflower Butter Sauce Seasonal Mushroom and Hazelnut 自家製ルマコーニ カリフラワーバターソース 季節の茸 ヘーゼルナッツ

MAIN COURSE

メインディッシュ

Grilled Japanese Amberjack, Cacciucco Sauce Sauteed Spinach and Pappa al Pomodoro かんぱちのグリル カチュッコソース ほうれん草のソテー パッパ アル ポモドーロ

or

Grilled Miyazaki Kurobuta Pork Loin
Roasted Pumpkin Puree and Colorful Carrot Giardiniera
宮崎県産黒豚ロースのグリル
南瓜のピューレ 三色の人参のジャルディニエラ

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 前费

House-made Confit Bonito, Grilled Baby Lettuce Colatura Emusion and Browned Onion Consommé 自家製鰹のコンフィベビーレタスのグリルコラトゥーラエマルジョン ブラウン オニオン コンソメ

PASTA OR RISOTTO OR MAIN COURSE

パスタ or リゾット or メインディッシュ

Aged Carnaroli Risotto with Cetara Anchovies
Laurel and Lemon
熟成カルナローリリゾット チェターラ アンチョビ
ローリエとレモン

OI

House-made Lumaconi in Cauliflower Butter Sauce
Seasonal Mushroom and Hazelnut
自家製ルマコーニ カリフラワーバターソース
季節の茸 ヘーゼルナッツ

or

Grilled Japanese Amberjack, Cacciucco Sauce Sauteed Spinach and Pappa al Pomodoro かんぱちのグリル カチュッコソース ほうれん草のソテー パッパ アル ポモドーロ

Grilled Miyazaki Kurobuta Pork Loin
Roasted Pumpkin Puree and Colorful Carrot Giardiniera
宮崎県産黒豚ロースのグリル
南瓜のピューレ 三色の人参のジャルディニエラ

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





ANTIPASTI, SALAD & SOUP		PASTA & RISOTTO パスタ & リゾット		MAIN COURSE	
アンティパスト・サラダ & スープ		ハスダ&リンツト		メインディッシュ	
Burrata Cheese, Tomato Variation and Basil ブッラータチーズとトマトのカプレーゼ	7 3,520	"Paccheri di Semola allo Scarpariello" Datterini Tomato Sauce, Basil and Grana Padano	3,520	VEGETABLE │ 野菜 Seasonal Vegetables Composition	3,740
House-made Confit Bonito, Grilled Baby Lettuce Colatura Emusion, Browned Onion Consommé	3,300	パッケリスカルパリエッロ ダッテリーニトマトソース バジル グラナパダーノ		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	
自家製鰹のコンフィ グリルしたベビーレタス コラトゥーラエマルジョン ブラウンオニオン コンソメ		Chef Fulvio's House-made Spaghetti Aglio Olio e Peperoncino 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"	3,300	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	
Crispy Poached Egg with Sunchole Sauce	> 3,740	アンチョビガルム ケッパー パセリセニーゼペッパー		FISH 魚	
Escarole and Black Truffle クリスピーポーチドエッグと菊芋のソース		Mezze Maniche di Semola alla Carbonara Guanciale, Pecorino Cheese, Black Pepper Blend of Sarawak, Long	3,740	Poached and Lightly Grilled Japanese Silver Cod Cannellini Beans all'Uccelletto and Mushroom	7,480
エンダイブ 黒トリュフ	N (2 222	Cambodian Black Peppercorn メッ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	і ерреі	銀鱈のポーチ グリル仕立て 白いんげん豆カネリーニの煮込みと茸	
"Arrosticini" Grilled Lamb Skeewer Smoked Eggplant Cream and Salsa Verde	※ 3,080	ナラフェマニケのカルボケー テラテンテャーレ ハコラーテテース 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"ペペミスト"		Grilled Japanese Amberjack, Caciucco Sauce	7,260
"アロスティチーニ" グリルしたラム肉の串焼き 燻製茄子のクリーム サルサヴェルデ			₩ 3.850	Sauteed Spinach and Pappa al Pomodoro カンパチのグリル カチュッコソース ほうれん草のソテー パッパ アル ポモド-	— □
Hokkaido Scallop Arancini with Nagano Prosciutto	3,300	House-made Lumaconi in Cauliflower Butter Sauce Seasonal Mushroom, Hazelnut and Black Truffle	, 3,030	Two Jumbo Tiger Prawns	13,200
北海道産帆立貝のアランチーニと長野県産生ハム		自家製ルマコーニ カリフラワーバターソース 季節の茸 ヘーゼルナッ		Served with Tomato Concasse, Taggiasca Olive, Caper, Sicilian Oregano 皇帝海老 2尾	
Fried Pizza "Montanarina" with Mushroom Ragout Taleggio Cheese and Akaushi Beef Bresaola	4,400	Aged Carnaroli Risotto with Cetara Anchovies Laurel, Lemon and Salmon Roe	3,850	トマトコンカッセ タジャスカオリーブ ケッパー シチリアのオレガノ	
"モンタナリーナ" 揚げピザ 茸のラグー タレッジョチーズ 赤牛のブレザオラ		熟成カルナローリリゾット チェターラアンチョビ ローリエ レモン イクラ		MEAT 肉	
マレッショナーへ 赤牛のフレッカ フ Traditional Italian Minestrone	% < >2 2 200	Candele with Braised 6-hours Wagyu Genovese Ragout Caciocavallo Silano Cheese	4,620	Grilled Dry Aged A4 Wagyu Bone-in Ribeye With Sauteed Spinach and Wagyu Beef Jus	000g 44,000
Traditional Italian Minestrone イタリアの伝統的なミネストローネ	※ ? 2,200	カンデーレ 6時間煮込んだ和牛ジェノヴェーゼラグー カチョカヴァロ シラーノ チーズ		A4 和牛骨付きリブアイのグリル(I,000g以上)ドライエイジング ほうれん草のソテーと和牛のジュ	
Soup of the Season	2,200		F F00	Thick Cut Bone-in Veal Chop "Cotoletta alla Milanese"	300g 9,900
季節のスープ		Crab Bottoni in Crab Sauce Pumpkin, Raw Red Prawn and Parlsey 蟹のボットーニ ビスクソース 南瓜 赤海老 パセリ	5,500	with Taralli Panure and Baby Leaf Salad 骨付き仔牛の厚切りチョップ "コトレッタ・アッラ・ミラネーゼ" タラッリパンヌレ ベビーリーフサラダ	300g 7,700
DESSERT				language Book Ton de dain	150- 14 200
デザート				Japanese Beef Tenderloin Served with Confit Garlic and Beef Jus	150g 14,300
K'shiki Classic Tiramisu	2,200	Chocolate Fondant Raspberry Sauce and Vanilla Créme Anglaise	※ 2,200	国産牛フィレ肉 大蒜 ビーフジュ	
ケシキ オリジナル ティラミス		Seved with Fiordilatte Gelato フォンダンショコラ		Japanese Beef Sirloin with Smoked Eggplant Chickpea Farinata and Braised Baby Onion, Served with Beef Jus	200g 9,900
Pastiera al Cucchiaio Barley Pudding, Ricotta Ice Cream, Zabaione Espuma	2,200	ラズベリーソース バニラクリームアングレーズ フィオルディラテ ジ	ジェラート	和牛サーロイン 燻製茄子 ひよこ豆のファリナータ ベビーオニオンの煮込み ビーフジュ	
Candied Citrus and Spiced Sable パスティエラ アル クッチャイオ		Your Choice of Ice Cream or Sorbet: アイスクリーム または シャーベット	1,320	New Zealand Lamb Chop and Lamb Arrosticino	200g 7,700
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- シトラスとスパイスサブレ	ーマ	お好みの2種をお選びください Vanilla バニラ Y Strawberry ストロベリー Y		Served with Aged Cheese Sabayon Sauce ニュージーランド産ラムチョップとラムのアロスティチーニ チーズサヴァイヨ:	ンソース
		Chocolate チョコレート Y Lemon レモン Y Pistachio ピスタチオ Y Mango マンゴー Y W		Grilled Miyazaki Kurobuta Pork Loin	7,040
		Matcha 抹茶 🌱 Coconut ココナッツ 🍾		Served with Roasted Pumpkin Puree and Carrot Giardiniera 宮崎県産黒豚ロースのグリル 南瓜のピューレ 三色の人参のジャルディニ	エラ