

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ーニと長野県産生ハム

ANTIPASTO 前菜

- Roasted Monkfish, Artichoke and Tangerine
鮟鱇のロースト 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"
銀鰈 "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
黒キャベツカーポ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
ファンダンショコラ
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

プランツオ 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

プランツオ 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