IN VIAGGIO

旅

APERITIVO
アペリティーボ

“Torta di Scarole” Filo Tartlet, Escarole and Ricotta
“トルタ･ディ･スカローレ”
フィロ生地のタルトレット エスカロール リコッタ

“Pollo e Peperoni” Chicken Terrine, Bell pepper and Capers
“ポッロ･エ･ペペローニ” チキンテリーヌ パプリカ ケッパー

“Arancino” Hokkaido Scallop, 30-months Nagano Prosciutto
“アランチーノ” 北海道産帆立 長野県産30ヶ月熟成生ハム

APPETIZER
前菜

Yari Squid “alla Luciana”
Mediterranean Bread Stuffing, Gaeta Olives and Herbs
槍烏賊 “アッラ･ルチアーナ”
地中海風パンの詰め物 ガエタオリーブとハーブ

PASTA
パスタ

House-made Fresh Pasta Cappelletti
Cauliflower and Ricotta, Roasted Root Vegetable Jus
Sage and Black Truffle
自家製生パスタのカッペレッティ
カリフラワーとリコッタ 根菜のローストジュ セージ 黒トリュフ

MAIN COURSE
メインディッシュ

Oil-poached Gindara
Mussels “Impepata” Emulsion, Raw Mushroom and Potato Purée
銀鱈のオイルポーチ
ムール貝のインペパータソース マッシュルーム ポテトピューレ
or
Charred Dry-aged Japanese Beef Sirloin
Seasonal Vegetables Variation
熟成和牛サーロインの炙り 季節野菜添え

DOLCE
ドルチェ

Cannolo Siciliano with Ricotta Mousse
Pistacchio Praline, Candied Citrus and Bergamot Granita
カンノーロ･シチリアーノ リコッタムース
ピスタチオプラリネ キャンディシトラス ベルガモットグラニータ

Coffee or Tea
コーヒー または 紅茶

5-Course | Aperitivo, Appetizer, Pasta, Main, Dolce
5品のランチコース | アペリティーボ･前菜･パスタ･メイン･ドルチェ

13,200

PRANZO A CASA

プランツォ ア カサ

APPETIZER
前菜

Lightly Charred Baby Romain Salad with Katsuo
Hazelnut and Mikan Dressing
軽く炙ったベビーロメインレタスと鰹 ヘーゼルナッツの蜜柑ドレッシング

PASTA
パスタ

House-made Bronze Extruded Mollica Fusilli “Pasta e Ceci”
Grass Pea, Duck Polpettine and Pecorino
自家製ブロンズダイズのモリーカ･フジッリ “パスタ･エ･チェーチ”
チチェルキア豆 鴨のポルペッティーネ ペコリーノ
or
Niigata Carnaroli Risotto
Cime di Rapa, Red Prawn and Crustacean Fond
新潟県産カルナローリ米のリゾット
チーマ･ディ･ラーパ 赤海老 甲殻類のフォン

MAIN COURSE
メインディッシュ

Wild Red Sea Bream
Fennel Fonduta and Meditterranean Battuto with Capers
Oven-baked Black Olives and Lemon
天然真鯛
フェンネルのフォンデュ 地中海風バットゥート ケッパー
レモンとブラックオリーブのオーブン焼き
or
Roasted Miyazaki Kurobuta Pork Loin
Sautéed Spinach and Pumpkin
宮崎黒豚ロースのロースト
ほうれん草のソテーと南瓜

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

8,140

PRANZO A CASA

プランツォ ア カサ

APPETIZER
前菜

Lightly Charred Baby Romain Salad with Katsuo
Hazelnut and Mikan Dressing
軽く炙ったベビーロメインレタスと鰹 ヘーゼルナッツの蜜柑ドレッシング

PASTA
パスタ

House-made Bronze Extruded Mollica Fusilli “Pasta e Ceci”
Grass Pea, Duck Polpettine and Pecorino
自家製ブロンズダイズのモリーカ･フジッリ “パスタ･エ･チェーチ”
チチェルキア豆 鴨のポルペッティーネ ペコリーノ
or
Niigata Carnaroli Risotto
Cime di Rapa, Red Prawn and Crustacean Fond
新潟県産カルナローリ米のリゾット
チーマ･ディ･ラーパ 赤海老 甲殻類のフォン
or
Wild Red Sea Bream
Fennel Fonduta and Meditterranean Battuto with Capers
Oven-baked Black Olives and Lemon
天然真鯛
フェンネルのフォンデュ 地中海風バットゥート ケッパー
レモンとブラックオリーブのオーブン焼き
or
Roasted Miyazaki Kurobuta Pork Loin
Sautéed Spinach and Pumpkin
宮崎黒豚ロースのロースト
ほうれん草のソテーと南瓜

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

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。

A-LA-CARTE
アラカルト

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

ANTIPASTI, SALAD & SOUP
アンティパスト・サラダ & スープ

Burrata Cheese, Tomato Variation 3,520
Carasau Flatbread and Basil
ブッラータチーズ トマト カラサウフラットブレッドとバジル

Lightly Charred Baby Romain Salad with Katsuo 3,520
Hazelnut and Mikan Dressing
軽く炙ったベビーロメインレタスと鰹 ヘーゼルナッツの蜜柑ドレッシング

Yari Squid “alla Luciana” 3,520
Mediterranean Bread Stuffing, Gaeta Olives and Herbs
槍烏賊 “アッラ・ルチアーナ”
地中海風パンの詰め物 ガエタオリーブとハーブ

Sheep Ricotta Gnudi with Spinach, Soffritto and Sage 3,300
羊乳リコッタのニューディ ほうれん草 ソフリット セージ

Fried Pizza “Montanarina” 4,400
Semi-dried Baby Tomato, Provolone and Basil Emulsion
“モンタナリーナ” 揚げピザ
セミドライベビートマト プロヴォローネ バジルペースト

Grilled Lamb Skewer “Arrosticini” 3,300
Served with Buttermilk Sauce and Caper Pesto
仔羊肉の串焼き “アロスティチーニ”
バターミルクソースとケイパーペースト

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

Tottori Daisen Chicken Consommé with Canederli 2,200
鳥取県産大山鶏のコンソメ カネーデルリ

PASTA & RISOTTO
パスタ & リゾット

“Paccheri di Semola allo Scarpariello” 3,520
Datterini Tomato Sauce, Basil and Grana Padano
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

Chef Fulvio’s House-made Spaghetti Aglio Olio e Peperoncino 3,300
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 3,740
Guanciale, Pecorino Cheese, Black Pepper Blend of Sarawak, Long Pepper
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
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パーブレンド

Niigata Carnaroli Risotto 3,960
Cime di Rapa, Red Prawn and Crustacean Fond
新潟県産カルナローリ米のリゾット チーマ・ディ・ラーパ 赤海老 甲殻類のフォン

House-made Fresh Pasta Lasagne “alla Bolognese” 5,280
Hokkaido Wagyu and Japanese Kurobuta Ragout, Grana Padano Bechamel
自家製生パスタのラザニア “ボロネーゼ”
北海道産和牛と国産黒豚のラグー グラナパダーノ ベシャメル

House-made Bronze Extruded Mollica Fusilli “Pasta e Ceci” 3,960
Grass Pea, Duck Polpettine and Pecorino
自家製ブロンズダイズのモリーカ・フジッリ “パスタ・エ・チェーチ”
チチェルキア豆 鴨のポルペッティーネ ペコリーノ

House-made Yolk Rich Tagliolini Cultured Butter, Lemon and Caviar 5,500
自家製 卵黄タリオリーニ 発酵バター レモン キャビア

Hand-made Fresh Pasta Cappelletti, Cauliflower and Ricotta 4,840
Roasted Root Vegetable Jus, Sage and Black Truffle
自家製生パスタのカッペレッティ
カリフラワーとリコッタ 根菜のローストジュ セージと黒トリュフ

DESSERT
デザート

K’shiki Classic Tiramisu 2,200
ケシキ オリジナル ティラミス

Pastiera al Cucchiaio 2,200
with Barley, Ricotta Gelato
Orange Blossom, Candied Citrus and Spice Sable
パスティエラ アル クッチャイオ 大麦リコッタ アイスクリーム
オレンジブロッサム キャンディシトラスとスパイスサブレ

Cannolo Siciliano with Ricotta Mousse 2,200
Pistacchio Pralinee, Candied Citrus and Bergamot Granita
カンノーロ・シチリアーノ リコッタムース
ピスタチオプラリネ キャンディシトラス ベルガモットグラニータ

Chocolate Fondant 2,200
Raspberry Sauce and Vanilla Créme Anglaise
Seved with Fiordilatte 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

Your Choice of Ice Cream or Sorbet: 1,320
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	*Strawberry*	ストロベリー
Chocolate	チョコレート	*Lemon*	レモン
Pistachio	ピスタチオ	*Mango*	マンゴー
Matcha	抹茶	*Coconut*	ココナッツ

MAIN COURSE
メインディッシュ

VEGETABLE | 野菜

Seasonal Local Farmers’ Vegetable Composition 3,960
Served with Extra Virgin Olive Oil and Flaky Salt
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

Oil-poached Gindara 7,480
Mussels “Impepata” Emulsion, Raw Mushroom and Potato Puree
銀鱈のオイルポーチ
ムール貝のインペパータソース マッシュルーム ポテトピューレ

Wild Red Sea Bream 7,260
Fennel Fonduta and Mediterranean Battuto with Capers
Oven-baked Black Olives and Lemon
天然真鯛
フェンネルのフォンデュ 地中海風バットゥート ケッパー
レモンとブラックオリーブのオーブン焼き

Two Grilled Jumbo Prawns 13,200
Head Butter Sauce “alla Puttanesca” and Salmoriglio Oil
皇帝海老 2尾のグリル
海老味噌バターソース “アッラ・プッタネスカ” と サルモリッリオオイル

MEAT | 肉

Grilled Dry Aged Hokkaido Wagyu Bone-in Ribeye 1300g 49,500
Confit Garlic and Selection of Sauces
Please Choose One Side Dish: Potato Purée / Roasted Potatoes / French Fries
北海道産熟成和牛骨付きリブアイのグリル
ガーリックコンフィとソースの盛り合わせ

Grilled Japanese Beef Tenderloin 200g 14,300
Served with Confit Garlic and Beef Jus
国産牛フィレ肉のグリル ガーリック ビーフのジュ

Charred Dry Aged Japanese Beef Sirloin 9,900
Seasonal Vegetables Variation
熟成和牛サーロインの炙り 季節野菜添え

Grilled Grass Fed Australian Lamb Chop 200g 8,800
Green Peas, Beans and Aged Cheese Zabaione Sauce
オーストラリア産グラスフェッド・ラムチョップのグリル
グリーンピース 熟成チーズのザバイオーネソース

Roasted Miyazaki Kurobuta Pork Loin 200g 7,150
Sautéed Spinach and Pumpkin
宮崎黒豚ロースのローストと ほうれん草のソテーと南瓜

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。