IN VIAGGIO

Chef Fulvio's Lunch Set Menu
シェフ フルビオ 季節のランチコース

APERITIVO
アペリティーボ

Cold Eggplant Parmigiana
冷製茄子のパルミジャーナ
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
Lamb Belly, Chicken Liver and Pomegranate Vinegar
ラムばら肉　鶏レバー　ザクロ酢

ANTIPASTO
アンティパスト

Zucchina alla Scapece
Fiordilatte and Lemon, Saffron Emulsion
ズッキーニのスカペーチェ
フィオルディラッテチーズ レモン サフランエマルジョン

PASTA
パスタ

Linguine di Semola
Crab Sauce, Sea Urchin and Lemon Bread Crumble
セモリナ粉のリングイネ
蟹のソース　雲丹　レモンクランブル

SECONDI
メインディッシュ

Sablefish in Potato Crust
Asparagus and Warm Clam Emulsion
銀鱈　ポテトクラスト
アスパラガスとあさりのエマルジョン

Slow Roasted Wagyu Rump Steak
Variations of Farm Vegetables and Fruits
ゆっくりとローストした和牛ランプステーキ
農園から届いた野菜とフルーツ

DOLCE
ドルチェ

Baba al Limoncello, Cocoa and Passion Fruit
レモンチェッロ香るババ　ココアクランブルとパッションフルーツ

Coffee or Tea
コーヒー または 紅茶

13,200

PRANZO A CASA

K'shiki Lunch Set Menu
ケシキランチコース

APPETIZER
前菜

Seared Japanese Amberjack Tagliata in Escarole Leaf, Tangerine
Cream of Smoked Scamorza, Pinenut and Olive
はまちのタリアータ エスカロール タンジェリン
スカモルツァクリーム 松の実とオリーブ

PASTA OR RISOTTO
パスタ or リゾット

House-made Candele with 6 Hours Wagyu Genovese Ragu
Caciocavallo Cheese
自家製カンデーレ 6時間煮込んだ和牛ジェノヴェーゼのラグー
カチョカヴァッロチーズ
or
Risotto alla Nerano Zucchini
Stracciatella and Bottarga
カルナローリ米リゾット　アッラ　ネラーノ
ズッキーニ ストラッチャテッラ 唐墨

MAIN COURSE
メインディッシュ

Grilled Bastard Halibut alla Puttanesca
Roasted Tomato, Caper, Oregano and Almond
ひらめのプッタネスカ風
ローストトマト ケッパー オレガノ アーモンド
or
Miyazaki Kurobuta Pork Loin
Roasted Red Peppers in "Agrodolce" and Mustard Leaves Potato Puree
宮崎県産黒豚ロースと赤ピーマンのアグロドルチェ
マスタードリーフ　ポテトピュレ

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

K'shiki Lunch Set Menu
ケシキランチコース

APPETIZER
前菜

Seared Japanese Amberjack Tagliata in Escarole Leaf, Tangerine
Cream of Smoked Scamorza, Pinenut and Olive
はまちのタリアータ エスカロール タンジェリン
スカモルツァクリーム 松の実とオリーブ

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 Candele with 6 Hours Wagyu Genovese Ragu
Caciocavallo Cheese
自家製カンデーレ 6時間煮込んだ和牛ジェノヴェーゼのラグー
カチョカヴァッロチーズ
or
Risotto alla Nerano Zucchini
Stracciatella and Bottarga
カルナローリ米リゾット　アッラ　ネラーノ
ズッキーニ ストラッチャテッラ 唐墨
or
Grilled Bastard Halibut alla Puttanesca
Roasted Tomato, Caper, Oregano and Almond
ひらめのプッタネスカ風
ローストトマト ケッパー オレガノ アーモンド
or
Miyazaki Kurobuta Pork Loin
Roasted Red Peppers in "Agrodolce" and Mustard Leaves Potato Puree
宮崎県産黒豚ロースと赤ピーマンのアグロドルチェ
マスタードリーフ　ポテトピュレ

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 | Hot 辛い料理

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

Burrata Cheese, Tomato Variation and Basil 3,520
ブッラータチーズとトマトのカプレーゼ

Seared Yellowfin Tagliata in Escarole Leaf, Tangerine 3,300
Cream of Scamorza, Pinenut and Olive
はまちのタリアータ エスカロールの葉　オレンジ
スカモルツァクリーム 松の実とオリーブ

Slow Cooked Chicken "Porchettato" 3,520
Tonnata Sauce, Caper Berry and Celery
低温調理したチキン "ポルケッタート"
トンナートソース ケッパーベリー セロリ

Crocchetta of Salsiccia and Friarielli 2,750
with Smoked Scamorza, Three Pieces
サルシッチャとフリアリエッリのクロケット スモークスカモルツァ

Fried Pizza "Montanarina" with Pistachio and Basil Pesto 3,080
Italian Mortadella and Stracchino
揚げピザ "モンタナリーナ" ピスタチオとバジルペスト
イタリア産モルタデッラとストラッキーノ

Rare Beef Tenderloin alla Acciugata with Soft Boiled Egg 3,520
牛フィレ肉のアッラ アッチュガータ 半熟卵

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

Soup of the Season 2,200
季節のスープ

PASTA & RISOTTO
パスタ & リゾット

"Paccheri di Semola allo Scarpariello" 3,080
Datterini Tomato Sauce, Basil and Grana Padano
パッケリのスカルパリエッロ ダッテリーノトマトソース バジル グラナパダーノ

Chef Fulvio's House-made Spaghetti Aglio Olio e Peperoncino 3,080
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 3,520
Guanciale Pecorino Cheese, Black Pepper Blend of Sarawak,
Long Pepper and 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"ペペミスト"

House-made Tagliatelle with Zuwai Crab and Sea Urchin 4,840
Asparagus and Marjoram
自家製タリアテッレ ずわい蟹 雲丹 アスパラガス マジョラム

House-made Candele 3,960
6 Hours Braised Japanese Beef Genovese Ragu and Provolone Cheese
自家製カンデーレ
6時間煮込んだ国産牛ジェノヴェーゼのラグー プロヴォローネチーズ

Carnaroli Risotto with Sicilian Olive Oil and Roasted Lemon 4,620
Turnip Rabe and Braised Lamb Ossobuco with Black Truffle
カルナローリ米リゾット シチリア産オリーブオイル ローストレモン
蕪の葉と煮込んだ仔羊肉のオッソブーコ 黒トリュフ

Cappelletti of Fava Beans and Pecorino Sardo 4,950
Firefly Squid and Horseradish
そら豆とペコリーノサルド 蛍烏賊と西洋わさびのカペレッティ

MAIN COURSE
メインディッシュ

VEGETABLE｜野菜
Seasonal Vegetables Composition 3,300
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
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
Monkfish and Cured Lard in Potato Crust 5,280
Hybiscus, Radicchio Tardivo
鮟鱇 ラード入りポテトクラスト
ハイビスカス ラディッキオタルティーボ

MEAT｜肉
Veal Cotoletta alla Milanese with Taralli Panure 9,350
Served with Baby Leaf Salad
仔牛のミラノ風カツレツ パン粉のタラッリ ベビーリーフサラダ

Stracotto of Wagyu Beef Cheek served with Mashed Potato 6,600
Bagnetto Verde, Caramelised Leek and Baby Spinach
和牛ほほ肉のストラコット マッシュポテト
バニェットベルデ 葱 ベビーほうれん草

GRILL
グリル

Fish of the Day 200gr 6,600
Served with Tomato Concasse
Taggiasca Olive, Caper and Sicilian Oregano
本日の魚
トマトコンカッセ タジャスカオリーブ ケッパーとシチリアのオレガノ

Australian Black Angus Beef Ribeye, Served with Beef Jus 300gr 6,600
オーストラリア産 ブラックアンガスビーフリブアイ ビーフジュソース

Japanese Beef Sirloin Served with Beef Jus 200gr 9,900
国産牛サーロイン ビーフジュソース

Japanese Beef Tenderloin Served with Beef Jus 200gr15,400
国産牛フィレ ビーフジュソース

New Zealand Lamb Chop 200gr 7,150
Served with Aged Cheese Sabayon Sauce
ニュージーランド産仔羊背肉 チーズサヴァイヨンソース

Tottori Prefecture Daisen Chicken Breast 250gr 5,500
Served with Cacciatora Sauce
鳥取県大山鶏胸肉 カチャトーラソース

DESSERT
デザート

K'shiki Classic Tiramisu 1,760
ケシキ オリジナル ティラミス

Pastiera al Cucchiaio 1,760
Barley Pudding, Ricotta Ice Cream, Zabaione Espuma
Candied Citrus and Spiced Sable
パスティエラ アル クッチャイオ
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ーマ
シトラスとスパイスサブレ

Vegan Chocolate Terrine, Fresh Berry & Soy Chantilly 1,760
ビーガンチョコレートテリーヌ
フレッシュベリー 豆乳のシャンティイ

Your Choice of Ice Cream or Sorbet: 880
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
Chocolate チョコレート
Pistachio ピスタチオ
Matcha 抹茶

Strawberry ストロベリー
Lemon レモン
Mango マンゴー
Coconut ココナッツ

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。