

IN VIAGGIO

旅

APERITIVO

アペリティーボ

“Tartelletta” Roasted Mortadella Textures and Lemon
“タルテレッタ” ローストモルタデッラ レモン

“Bruschetta” Parmigiano Wafer, Tomato Mousse and Basil
“ブルスケッタ” パルミジャーノのウエハーストマトムース バジル

“Crocchetta” of Cuttlefish and Potato
Smoked Scamorza Cheese Squid Ink
“クロッケッタ” 烏賊じゃが芋 燻製スカモルツァ 烏賊墨

ANTIPASTO

前菜

Braised Beef Tongue
Salsa Verde, Rapeseed Blossom “Macco”, Pickled Green Tomato
牛タンの赤ワイン煮
サルサヴェルデ 菜の花のマッコ グリーントマトのピクルス

PASTA

パスタ

Double Stuffing Agnolotti with Ricotta Cheese, Bagna Cauda
Sea Urchin and Bottarga
ダブルスタフティングのアニョロッチェ
リコッタチーズ バーニャカウダ 雲丹 ボツタルガ

SECONDI

メインディッシュ

Grilled Dry Aged Japanese Longtail Snapper
Rosemary Cured Lardo, Red Shrimp and Savoy Cabbage Fondue
熟成した国産尾長鯛のグリル
ローズマリー香るランド 赤海老 サボイキャベツのフォンデュ

or

Spiced and Charred Dry Aged Japanese Beef Sirloin
Spring Vegetable Variation
スパイス香る 炙り熟成国産牛サーロイン 春野菜

DOLCE

ドルチェ

Pastiera al Cucchiaio with Barley, Ricotta Gelato
Orange Blossom, Candied Citrus and Spiced 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 スパイサブレ

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

Dry Cured Seabream Crudo with Mediterranean Herbs
Asparagus and Roasted Almond
真鯛のドライキュア クルード 地中海ハーブ
アスパラガスとローストアーモンド

PASTA OR RISOTTO

パスタ or リゾット

House-made Tonnarelli
with Red Prawn Bisque Sauce and Lemon
自家製トナレッリ 赤海老のビスクソースとレモン

or

Carnaroli Risotto allo Zafferano
Veal Bone Marrow and Veal Reduction
カルナローリ米のサフランリゾット
仔牛骨髄とレデュクション

MAIN COURSE

メインディッシュ

Spanish Mackerel “all” Acqua Pazza”
Asari Clam, Artichoke and Glasswort
鯖のアクアパッツァ
あさりアーティチョーク 厚岸草

or

Grilled Grass Fed Australian Lamb Chop
Green Peas and Beans, 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

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

Dry Cured Seabream Crudo with Mediterranean Herbs
Asparagus and Roasted Almond
真鯛のドライキュア クルード 地中海ハーブ
アスパラガスとローストアーモンド

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 Tonnarelli
with Red Prawn Bisque Sauce and Lemon
自家製トナレッリ 赤海老のビスクソースとレモン

or

Carnaroli Risotto allo Zafferano
Veal Bone Marrow and Veal Reduction
カルナローリ米のサフランリゾット
仔牛骨髄とレデュクション

or

Spanish Mackerel “all” Acqua Pazza”
Asari Clam, Artichoke and Glasswort
鯖のアクアパッツァ
あさりアーティチョーク 厚岸草

or

Grilled Grass Fed Australian Lamb Chop
Green Peas and Beans, 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

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

A-LA-CARTE

アラカルト



ANTIPASTI, SALAD & SOUP

アンティパスト・サラダ & スープ

Burrata Cheese, Tomato Variation Carasau Flatbread and Basil ブッラータチーズトマト カラスアウフラットブレッドとバジル		3,520
Dry Cured Seabream Crudo with Mediterranean Herbs Asparagus and Roasted Almond 真鯛のドライキュア クルード アスパラガスとローストアーモンド		3,520
Baby Leaf Salad, Lightly Charred Sustainable Tuna Pistachio, Pickled Strawberry and Citrus Dressing ベビーリーフサラダ 炙りツナ 苺のピクルス ピスタチオ 柑橘ドレッシング		3,300
Braised Beef Tongue, Salsa Verde Rapeseed Blossom "Macco" and Pickled Green Tomato 牛タンの赤ワイン煮 サルサヴェルデ 菜の花マッコ グリーントマトのピクルス		3,520
Fried Pizza "Montanarina" with alla Nerano Stracciatella, Zucchini and Provolone "モンタナリーナ" 揚げピザ アツラネラーノ ストラチャテッラ ズッキーニ プロヴォローネチーズ		4,400
Grilled Lamb Skeewer "Arrosticini" 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		3,300
Traditional Italian Minestrone イタリアの伝統的なミネストローネ		2,200
Spring Lettuce and Spring Potato Vellutata Chive Oil and Parmigiano Foam 春レタスと新じゃがのヴェルーテ チャイブオイル バルミジャーノフォーム		2,200

PASTA & RISOTTO

パスタ & リゾット

"Paccheri di Semola allo Scarpariello" 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		3,520
Chef Fulvio's House-made Spaghetti Aglio Olio e Peperoncino Anchovy Garum, Caper, Parsley and Senise Pepper スパゲッティ アーリオオーリオペペロンチーノ "アル フルビオ" アンチョビガラム ケッパー パセリ セニーゼペッパー		3,300
Mezze Maniche di Semola alla Carbonara Guanciale, Pecorino Cheese, Black Pepper Blend of Sarawak, Long Pepper Cambodian Black Peppercorn メツエ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		3,740
House-made Tonnarelli with Red Prawn Bisque Sause and Lemon 自家製トンナレッリ 赤海老のビスクソース レモン		3,850
House-made Fresh Pasta Lasagne alla Ligure with Asparagus, Green Beans and Basil Pesto 自家製生パスタのリゲーリア風ラザニア アスパラガス いんげん豆 バジルペースト		5,500
House-made Tagliatelle Traditional "Ragù alla Bolognese" with Wagyu Beef and Cured Pancetta 自家製タリアテッレ和牛肉とパンチェッタのラグー アツラ ポロネーゼ		4,400
Double Stuffing Agnolotti with Ricotta Cheese Bagna Cauda, Sea Urchin and Bottarga ダブルスタッフイングのアニョロッティ リコッタチーズ パーニャカウダ 雲丹 ボツタルガ		5,500

MAIN COURSE

メインディッシュ

VEGETABLE 野菜 Seasonal Local Farmers' Vegetable Composition 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		3,960
FISH 魚 Grilled Aged Japanese Longtail Snapper Rosemary Cured Lardo, Red Shrimp and Savoy Cabbage Fondue 熟成した国産尾長鯛 ローズマリー香るラルド 赤海老 ちりめんキャベツのフォンデュ		7,480
Spanish Mackerel "all' Acqua Pazza" Asari Clam, Artichoke, Glasswort 鱸のアックアパッツァ あさりアーティチョーク 厚岸草		7,040
Two Jumbo Tiger Prawns Served with Tomato Concasse, Taggiasca Olive, Caper, Sicilian Oregano 皇帝海老 2尾 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		13,200
MEAT 肉 Grilled Wagyu Bone-in Ribeye (3-4 people recommended) Dry Aged and Saved with Sauteed Spinach and Wagyu Beef Jus A4 和牛骨付きリブアイのグリル(1,000g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		1000g 49,500
Thick Cut Bone-in Veal Chop "Cotoletta alla Milanese" 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・アツラ・ミラネーゼ" タラッリパンヌレ ベビーリーフサラダ		300g 9,900
Grilled Japanese Beef Tenderloin 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		200g 14,300
Spiced and Charred Dry Aged Japanese Beef Sirloin Spring Vegetables Variation スパイス香る 炙り熟成国産牛サーロイン 春野菜		200g 9,900
Grilled Grass Fed Australian Lamb Chop 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		200g 7,260

DESSERT

デザート

K'shiki Classic Tiramisu ケシキ オリジナル ティラミス		2,200
Pastiera al Cucchiaio 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		2,200
Chocolate Fondant Raspberry Sauce and Vanilla Crème 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		2,200
Your Choice of Ice Cream or Sorbet: 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		1,320
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	

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。