

IL VIAGGIO

旅

APERITIVO

アペリティーボ

“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

“Pane e Panelle”

Chickpea Fritter, Red Prawn Tartare and Coral Emulsion

“パーネ・エ・パネッレ”

ひよこ豆のフリット 赤海老のタルタルとコーラルエマルジョン

“Suppli” Eggplant Parmigiana

“スププリ” 茄子のパルミジャーナ

APPETIZER

前菜

Cuttlefish Tagliatelle, Parsley and Embers
熾火で焼いたスミイカのタリアテッレ パセリ

PASTA

パスタ

Smoked Potato Gnocchi
Stuffed with Nduja, Red Bell Pepper and Sea Urchin
スモークポテトのニョッキ
ンドウイヤ 赤パプリカと雲丹

MAIN COURSE

メインディッシュ

Grilled Dry Aged Japanese Longtail Snapper
Caponata and Zucchini Blossom
熟成国産尾長鯛のグリル カポナータと花ズッキーニ
and

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

16,500

CASA ANNAMARIA

カサ アンナマリア

APPETIZER

前菜

Lightly Smoked Amberjack Tartare
Blood Orange and Mediterranean Crumble
燻製ハマチのタルタル
ブラッドオレンジと地中海風クランブル

SOUP

スープ

Zucchini Soup, Asparagus and Mussels
ズッキーニのスープ アスパラガスとムール貝

PASTA

パスタ

House-made Strozzapreti
White Farmyard Ragout, Summer Truffle, Gaeta Olives and Verbena
自家製ストロツツアプレーティ
ファームヤードラゲー サマートリュフ ガエタオリーブとバーベナ

or

Fregola di Semola with Roasted Tomato, Escarole and Red Prawn
フレゴラ・ディ・セモラ ローストトマト エスカロールと赤海老

MAIN COURSE

メインディッシュ

Seabass “all’Acqua Pazza”
Asari Clam, Capers and Saltwort
鱸の“アクアパッツァ”
浅利 ケッパーとおかひじき

or

Grilled Miyazaki Kurobuta Pork Loin
“Frigitelli alla Scapece” and Fresh Herbs Roast Sauce
宮崎黒豚ロースのグリル
“フリジテッリ・アツラ・スカペーチェ”とフレッシュハーブのローストソース

DOLCE

ドルチェ

K'shiki 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

5-Course | Appetizer, Soup, Pasta, Main, Dolce
5品のディナーコース | 前菜・スープ・パスタ・メイン・ドルチェ

11,000

CASA ANNAMARIA

カサ アンナマリア

APPETIZER

前菜

Lightly Smoked Amberjack Tartare
Blood Orange and Mediterranean Crumble
燻製ハマチのタルタル
ブラッドオレンジと地中海風クランブル

PASTA OR MAIN COURSE

パスタ or メインディッシュ

House-made Strozzapreti

White Farmyard Ragout, Summer Truffle, Gaeta Olives and Verbena
自家製ストロツツアプレーティ
ファームヤードラゲー サマートリュフ ガエタオリーブとバーベナ

or

Fregola di Semola with Roasted Tomato, Escarole and Red Prawn
フレゴラ・ディ・セモラ ローストトマト エスカロールと赤海老

MAIN COURSE

メインディッシュ

Seabass “all’Acqua Pazza”
Asari Clam, Capers and Saltwort
鱸の“アクアパッツァ”
浅利 ケッパーとおかひじき

or

Grilled Miyazaki Kurobuta Pork Loin
“Frigitelli alla Scapece” and Fresh Herbs Roast Sauce
宮崎黒豚ロースのグリル
“フリジテッリ・アツラ・スカペーチェ”とフレッシュハーブのローストソース

DOLCE

ドルチェ

K'shiki Tiramisu
ケシキ オリジナル ティラミス

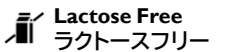
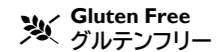
Coffee or Tea
コーヒー または 紅茶

4-Course | Appetizer, Pasta, Main, Dolce
4品のディナーコース | 前菜・パスタ・メイン・ドルチェ

9,900

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 カラサウフラットブレッドとバジル		3,520
Lightly Smoked Amberjack Tartare Blood Orange and Mediterranean Crumble 燻製ハマチのタルタル ブラッドオレンジと地中海風クランブル		3,520
Baby Leaf Salad, Lightly Charred Sustainable Tuna Pistachio, Peach Giardiniera and Citrus Dressing ベビーリーフサラダ 炙りツナ ピスタチオ 桃のピクルス 柑橘ドレッシング		3,850
Cuttlefish Tagliatelle, Parsley and Embers 熾火で焼いたスミイカのタリアテッレ パセリ		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 Skewer "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
Zucchini Soup, Asparagus and Mussels ズッキーニのスープ アスパラガスとムール貝		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		3,300
Mezze Maniche di Semola alla Carbonara Guanciale, Pecorino Cheese, Black Pepper Blend of Sarawak, Long Pepper Cambodian Black Peppercorn メ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		3,740
Fregola di Semola with Roasted Tomato, Escarole and Red Prawn フレゴラ・ディ・セモラ ローストトマト エスカロールと赤海老		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グーリア風ラザニア 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ゲー アツラ ポロネーゼ		4,400
House-made Strozzapreti White Farmyard Ragout, Summer Truffle, Gaeta Olives and Verbena 自家製ストロツァプレーティ ファームヤードラゲー サマートリュフ ガエタオリーブとバーベナ		3,740
Smoked Potato Gnocchi Stuffed with Nduja, Red Bell Pepper and Sea Urchin スモークポテトのニョッキ ンドウイヤ 赤パプリカと雲丹		4,950

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 Dry Aged Japanese Longtail Snapper Caponata and Zucchini Blossom 熟成国産尾長鯛のグリル カポナータと花ズッキーニ		7,480
Seabass "all'Acqua Pazza" Asari Clam, Capers and Saltwort 鱸の"アクアパッツァ" 浅利 ケッパーとおかひじき		7,260
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" タラツリパンヌレ 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
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		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
Grilled Miyazaki Kurobuta Pork Loin "Frigitelli alla Scapece" and Fresh Herbs Roast Sauce 宮崎黒豚ロースのグリル "フリジテッリ・アツラ・スカパーチェ"とフレッシュハーブのローストソース		200g 7,150

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
Cannolo Siciliano with Ricotta Mousse 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		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。