

IL 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
ダブルスタッフイングのアニョロッティ
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ルド 赤海老 サボイキャベツのフォンデュ

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 Cucchiaino 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 スパイスサブレ

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

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

SOUP

スープ

Spring Lettuce and Spring Potato Vellutata
Chive Oil, Parmigiano Foam
春レタスと新じゃがのヴェルーテ
チャイブオイル パルミジャーノフォーム

PASTA OR RISOTTO

パスタ or リゾット

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

or

Carnaroli Risotto allo Zafferano, Veal Bone Marrow
Veal Reduction and Aged Balsamico Tradizionale di Modena
カルナローリ米のサフランリゾット
仔牛骨髓とレデュクション 熟成バルサミコ

MAIN COURSE

メインディッシュ

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

or

Grilled Grass Fed Australian Lamb Chop
Green Peas, Beans and Aged Cheese Zabaione Sauce
オーストラリア産グラスフェッド・ラムのチョップグリル
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 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

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
自家製トナレリ 赤海老のビスクソースとレモン

or

Carnaroli Risotto allo Zafferano, Veal Bone Marrow
Veal Reduction and Aged Balsamico Tradizionale di Modena
カルナローリ米のサフランリゾット
仔牛骨髓とレデュクション 熟成バルサミコ

MAIN COURSE

メインディッシュ

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

or

Grilled Grass Fed Australian Lamb Chop
Green Peas, Beans and Aged Cheese Zabaione Sauce
オーストラリア産グラスフェッド・ラムのチョップグリル
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 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 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
- Dry Cured Seabream Crudo with Mediterranean Herbs 3,520
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
- Baby Leaf Salad, Lightly Charred Sustainable Tuna 3,300
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
- Braised Beef Tongue, Salsa Verde 3,520
Rapeseed Blossom "Macco" and Pickled Green Tomato
牛タン赤ワイン煮 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
- Fried Pizza "Montanarina" with alla Nerano 4,400
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
- Grilled Lamb Skeewer "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
- Spring Lettuce and Spring Potato Vellutata 2,200
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

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 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
- Mezze Maniche di Semola alla Carbonara 3,740
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
- House-made Tonnarelli 3,850
with Red Prawn Bisque Sause and Lemon
自家製トナレツリ 赤海老のビスクソース レモン
- House-made Fresh Pasta Lasagne alla Ligure 5,500
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
- House-made Tagliatelle 4,400
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
- Double Stuffing Agnolotti with Ricotta Cheese 5,500
Bagna Cauda, Sea Urchin and Bottarga
ダブルスタッフイングのアニョロツティ
リコッタチーズ パーニャカウダ 雲丹 ボツタルガ

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**
Grilled Aged Japanese Longtail Snapper 7,480
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
- Spanish Mackerel "all' Acqua Pazza" 7,040
Asari Clam, Artichoke, Glasswort
鱸のアックアパツツア
あさりアーティチョーク 厚岸草
- Two Jumbo Tiger Prawns 13,200
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
- MEAT | 肉**
Grilled Wagyu Bone-in Ribeye (3-4 people recommended) 1000g 49,500
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
- Thick Cut Bone-in Veal Chop "Cotoletta alla Milanese" 300g 9,900
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
- 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
- Spiced and Charred Dry Aged Japanese Beef Sirloin 200g 9,900
Spring Vegetables Variation
スパイス香る 炙り熟成国産牛サーロイン 春野菜
- Grilled Grass Fed Australian Lamb Chop 200g 7,260
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

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
- Chocolate Fondant 2,200
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
- 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

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。