

## 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 of 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 Sheep Ricotta, Bagna Cauda  
Sea Urchin and Bottarga  
ダブルスタフイングのアニョロッティ  
羊のリコッタチーズ バーニャカウダ 雲丹 ボツタルガ

#### SECONDI

##### メインディッシュ

Sauteed Dry Aged Japanese Golden Eye Snapper  
Rosemary Cured Lardo, Red Shrimp and Savoy Cabbage Fondue  
熟成金目鯛のソテー  
ローズマリーラルドと赤海老 ちりめん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 Cucchiato 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 Aged Sakura Seabream Crudo with Asparagus  
Pomegranate Vinaigrette and Almond  
熟成桜鯛のクルード アスパラガス  
石榴のヴィネグレットアーモンド

#### 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  
Sakura Butter with Red Prawn and Whitebait  
自家製トナレリ 桜バター 赤海老 白魚

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  
鯖のアックアパツツァ  
あさりアーティチョーク 厚岸草

or

Grilled Grass Fed Lamb Chop and “Arrosticino” Skeewer  
Green Peas and Beans, Aged Cheese Zabaione Sauce  
牧草飼育仔羊のチョップグリルと“アロスティチーノ”  
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 Aged Sakura Seabream Crudo with Asparagus  
Pomegranate Vinaigrette and Almond  
熟成桜鯛のクルード アスパラガス  
石榴のヴィネグレットアーモンド

#### PASTA OR RISOTTO

##### パスタ or リゾット

House-made Tonnarelli  
Sakura Butter with Red Prawn and Whitebait  
自家製トナレリ 桜バター 赤海老 白魚  
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  
鯖のアックアパツツァ  
あさりアーティチョーク 厚岸草

or

Grilled Grass Fed Lamb Chop and “Arrosticino” Skeewer  
Green Peas and Beans, Aged Cheese Zabaione Sauce  
牧草飼育仔羊のチョップグリルと“アロスティチーノ”  
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

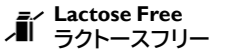
Coffee or Tea  
コーヒー または 紅茶

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 Aged Sakura Seabream Crudo with Asparagus 3,520  
Pomegranate Vinaigrette and Almond  
熟成桜鯛のクルード アスパラガス 石榴のヴィネグレットアーモンド
- 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  
Sakura Butter with Red Prawn and Whitebait  
自家製トナレツリ 桜バター 赤海老 白魚
- 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 Sheep Ricotta 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  
羊のリコッタチーズ バーニャカウダ 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**  
Sauteed Dry Aged Japanese Golden Eye Snapper 7,480  
Rosemary Cured Lardo, Red Shrimp and Savoy Cabbage Fondue  
熟成金目鯛のソテー  
ローズマリーラルドと赤海老 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 Lamb Chop and "Arrosticino" Skeewer 200g 7,260  
Green Peas and Beans, Aged Cheese Zabaione Sauce  
牧草飼育仔羊のチョップのグリルと"アロスティチーノ"  
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。