

“IL PRANZO”



IL CAPO

4-COURSE MENU

「イル・カーポ」4品のランチコース

APPETIZER INCLUDING A SEASONAL SOUP
CHOICE OF A PASTA
CHOICE OF A MEAT OR FISH MAIN COURSE
CHOICE OF DESSERT
COFFEE, TEA OR HERBAL INFUSION

前菜・スープ
パスタ
メインディッシュ
デザート
コーヒー または 紅茶

3,800

IL PRANZO DI OGGI

パスタ・メインディッシュ・デザートを下記よりお選びください

CHOICE OF PASTA パスタ

CANNELONI BOLOGNESE SERVED WITH BÉCHAMEL
CANNELLONI FILLED WITH THREE MEAT BOLOGNESE WITH BÉCHAMEL SAUCE
(WITH BLACK TRUFFLE SAUCE - SUPPLEMENT CHARGE 500)
三種類のお肉のボロネーゼのカネロニ ベシヤメルソース
(黒トリュフソースの追加 - プラス 500)

OR または

SALMON SPAGHETTINI WITH ZUCCHINI, SALMON ROE & LEMON
(WITH SEARED BLACK TIGER SHRIMP - SUPPLEMENT CHARGE 300)
サーモンとズッキーニのスパゲッティーニ いくらとレモン
(エビのソテーの追加 - プラス 300)

CHOICE OF FISH OR MEAT MAIN COURSES メインディッシュ

GRILLED SPANISH MACKEREL & SAUTÉED BROCCOLI “SICILIAN STYLE”
SERVED WITH TOMATO, OLIVE & CAPER SAUCE
鯖のグリルとブロッコリーのソテー シチリア風
トマトとオリーブ ケッパーのソース

OR または

SLOW ROASTED VEAL OSSOBUCO
TURNIP PURÉE & SEASONAL VEGETABLE
仔牛すね肉の煮込み オツソブーコ カブのピューレと季節の野菜

CHOICE OF DESSERTS デザート

CHOCOLATE SALAMI, YUZU SAUCE
サラミチョコレート 柚子ソース

OR または

PANDORO WITH JAPANESE CITRUS & ZABAIONE
パンドーロとシトラス ザヴァイオーネソース

PICCOLO DANIELE

ピッコロ ダニエレ

BRUSCHETTA WITH BURRATA CHEESE TOMATOES & AGED BALSAMIC

ブラータチーズとトマトのブルスケッタ 熟成バルサミコ

POACHED SWORDFISH & SALSA VERDE

カジキのポーチとサルサヴェルデ

AGNOLOTTI PASTA FILLED WITH SHRIMP SERVED WITH BRUSSELS SPROUTS

海老のアニョロツティーと芽キャベツ

BEEF CHEEK WITH TURNIP PURÉE

SEASONAL VEGETABLES & PORTO SAUCE

牛頬肉の煮込み カブのピューレ ポートワインのソース

DANIELE'S FAVOURITE CHEESES

シェフ・ダニエレのチーズセレクション

STRAWBERRY “MILLEFOGLIE”

WITH WHITE CHOCOLATE MOUSSE & PISTACHIO SAUCE

苺のミルフィーユ仕立て ホワイトチョコレートムースピスタチオソース

6 COURSES

6品のコース

5,800



BORN AND RAISED IN ROME, ITALY, **CHEF DANIELE** ALWAYS BELIEVED THAT THE BEST WAY TO REPRESENT ITALIAN CUISINE ABROAD IS TO KEEP IT SIMPLE AND AS CLOSE AS POSSIBLE TO THE TRADITIONAL WAYS. HIS MAIN INSPIRATION ALSO CAME FROM HIS PROFESSOR OF CULINARY ARTS ENZO FRASSANITO “HE KEPT TELLING US EVERY DAY THAT “COOKING IS LOVE”, MEANING THAT THE CORE OF A GOOD DISH COMES FROM THE GOOD SPIRIT OF THE CHEF”

ローマで生まれ育ったシェフ ダニエレ・カーソンの信条は、いつも 笑顔でいること、物事をシンプルにすること、そして伝統的なスタイルを大切にすること。海外で本物のイタリア料理を紹介するにはそれが一番だから、と彼は語ります。「料理とは、愛である」すなわち美味しい料理の根本はシェフの温かい愛情にある、という恩師の教えを胸に日本にやってきたダニエレの料理は、まさにイタリア人らしい明るく温かい愛に溢れています。伝統的イタリア料理への情熱、彼を心躍らせる日本の素晴らしい食材が融合し、テーブル上にダイナミックに花開く瞬間をどうぞご堪能ください。

LA CARTA

ANTIPASTI, SALAD & SOUP

前菜・サラダ・スープ

INSALATA GAMBERI E ZUCCHINI SHRIMP, AVOCADO & ZUCCHINI SALAD 海老とアボカド スズキーニのサラダ	2,200
VITELLO TONNATO DANIELE'S VITELLO TONNATO, RUCOLA & LEMON 低温調理した仔牛のトンナート ルッコラとレモン	2,100
CAPRESE AL PESTO BUFFALO MOZZARELLA, TOMATO & BASIL PESTO 水牛モッツアレラとトマトのカプレーゼ	2,200
ALICI FRITTE DORATE FRESH FRIED ANCHOVIES, FENNEL & LEMON SALAD WITH BAGNA CAUDA イワシのフリット バーニャカウダソース フェネルとレモンのサラダ	1,800
SCAMORZA AI FERRI SMOKED BAKED SCAMORZA CHEESE, PROSCIUTTO TOSCANO ASPARAGUS & MOSTO COTTO SAUCE ローストしたスカモルツァチーズ トスカーナ産プロシュート アスパラガス モストコットソース	2,100
INSALATA DI STAGIONE BABY LEAF SALAD, ASPARAGUS, CARROTS, RADISH, BALSAMIC VINEGAR FROM MODENA ベビーリーフとアスパラガス 人参 ラディッシュのサラダ 熟成バルサミコヴィネガー	1,500
INSALATA DI CINQUE POMODORI E CIPOLLA SALAD OF FIVE VARIETIES OF TOMATOES, RED ONIONS & CERVIA SEA SALT 5種類のトマトサラダ 赤玉葱 チェルビアの海塩	2,200
VELLUTATA DI POMODORO CON PESTO AL BASILICO CREAMY TOMATO SOUP & BASIL PESTO クリーミートマトスープ バジルの香り	1,400

PANINI

パニーニ

ALL SANDWICHES EXCEPT WAGYU BURGER AND VEGAN BURGER ARE SERVED WITH YOUR CHOICE OF POTATO WEDGES, FRENCH FRIES OR A GREEN LEAF SALAD
和牛バーガー・ビーガンバーガーを除く全てのサンドイッチには、
フライドポテト(皮付き/皮なし)またはグリーンサラダが付きまます。

CHEESEBURGER CLASSICO CLASSIC CHEESE BURGER AUSTRALIAN BEEF, TOASTED SESAME BUN, TOMATO, LETTUCE, SLICED ONIONS, MAYONNAISE WITH YOUR CHOICE OF CHEESE; CHEDDAR, COMTÉ OR BLUE AND YOUR CHOICE OF ONE TOPPING; AVOCADO, SAUTÉED MUSHROOMS, GRILLED BACON クラシック チーズバーガー オーストラリア産ビーフのパティ トーストした胡麻入りバンズ トマト レタス スライスオニオン お好みのチーズを一種類(チェダー/コンテ/ブルーチーズ)と、 お好みのトッピングをお一つ(アボカド/マッシュルームソテー/ベーコンのグリル)お選びください。	2,900
WAGYU BEEF BURGER JAPANESE WAGYU BEEF PATTY, TOASTED MULTI GRAIN BUN FOIE GRAS TERRINE, LETTUCE, GRILLED ONION, TOMATO SERVED WITH HOUSE-MADE DOUBLE COOKED FRENCH FRIES & AVOCADO-ROMAINE SALAD WITH PARMESAN SHAVING 和牛バーガー 和牛のパティトーストした全粒粉のバンズ フォアグラのテリーヌ レタス オニオン トマト 特製フライドポテト アボカドとロメインレタスのサラダ パルメザンチーズのシェービング	3,900
VEGAN BURGER BROWN RICE PATTY, WHEAT-FREE SEITAN, TOFU & SHIITAKE MUSHROOMS, TOASTED RICE BUN ALFALFA SPROUTS, SHISO LEAVES, TOMATO, AVOCADO, LEMON & MACADAMIA NUTS SERVED WITH JAPANESE 7-SPICE, STEAMED VEGETABLES & SOY BEAN SPROUTS ビーガンバーガー ブラウンライスとセイトン 豆腐 椎茸のビーガンパティ ライスバンズ アルファルファ 大葉 トマト アボカド レモン マカダミアナッツ 彩り野菜のスティームとモヤシのソテー 七味添え	2,000
PANINO CLUB CLUB SANDWICH WITH FRIED EGG, BACON, HONEY HAM, GRILLED CHICKEN TOASTED WHITE BREAD, TOMATO, LETTUCE & CHEDDAR CHEESE クラブサンドイッチ 目玉焼き ベーコン ハニーハム グリルチキン トーストしたホワイトブレッド トマト レタス チェダーチーズ	2,700
SALMON & CRAB TARTINE MULTIGRAIN BREAD OPEN FACED SANDWICH WITH SMOKED SALMON, CRAB MEAT AVOCADO & DILL MAYONNAISE サーモンと蟹 アボカド のオープンサンドイッチ 雑穀パン スモークサーモン 蟹肉 アボカド デイルマヨネーズ	2,600
TORTA AL FORMAGGIO E FRUTTI ROSSI CLASSIC BAKED CHEESECAKE SERVED WITH BERRIES クラシックチーズケーキ 季節のベリー	1,300
SALAME AL CIOCCOLATO CHOCOLATE SALAMI WITH YUZU SAUCE サラミチョコレート 柚子ソース	1,200
PANNA COTTA SOFT PANNA COTTITA WITH YOUR CHOICE OF SAUCE HAZELNUT CHOCOLATE OR STRAWBERRY パannaコッタ ヘーゼルナッツチョコレートまたはストロベリーのソース	1,300
TAGLIERE DI FORMAGGI FOUR ITALIAN CHEESES SERVED WITH RAISIN BREAD イタリアンチーズ 4 種	3,500

DESSERT & CHEESE

デザート・チーズ

CREMA AL LIMONE E BRICIOLE LEMON CREAM & ALMOND BISCOTTI クレマ・アル・リモーネ ビスコッティのクラムとともに	1,300
TIRAMISU CAMPORELLI TIRAMISU WITH CAMPORELLI COOKIES ティラミス	1,300

PASTA & RISOTTO

パスタ・リゾット

TO GUARANTEE THE BEST QUALITY, ALL OUR PASTA AND RISOTTO ARE COOKED UPON ORDERING.
PLEASE ALLOW 15 TO 20 MINUTES TO BE SERVED.
パスタおよびリゾットはご注文をいただいてから調理
するため、15 分から 20 分のお時間を頂戴いたします。

SPAGHETTI VONGOLE E CAPESANTE SPAGHETTI WITH HAMAGURI CLAMS, SCALLOPS & WHITE WINE SAUCE 蛤と帆立のスパゲッティ 白ワイン風味	2,200
STROZZAPRETI ALL' ANATRA E PISTACCHIO ARTISANAL STROZZAPRETI PASTA, DUCK RAGOUT WITH PISTACHIO & MARJORAM (BLACK TRUFFLE SAUCE – SUPPLEMENT CHARGE 500) 手打ちパスタ ストロツツアプレティ 鴨のラグー ピスタチオ マジヨラムの香り (黒トリュフソースの追加 – プラス 500)	1,900
LINGUINE AL POMODORO E BASILICO LINGUINE, FRESH TOMATO & BASIL SAUCE フレッシュトマトとバジルのリングイーネ	1,800
"SPAGHETTI TRAFILATI IN ORO ALLE POLPETTE GOLD CUT SPAGHETTI SERVED WITH BEEF MEATBALLS 特別な製法で仕上げたスパゲッティと“ボルベッテ”	2,500
CANNELONI BOLOGNESE CANNELONI FILLED WITH THREE MEAT BOLOGNESE WITH BÉCHAMEL SAUCE (BLACK TRUFFLE SAUCE – SUPPLEMENT CHARGE 500) 三種類のお肉のボロネーゼのカネロニ ベシヤメルソース (黒トリュフソースの追加 – プラス 500)	2,200
FETTUCCINE AI FUNGHI FETTUCCINE WITH SEASONAL MUSHROOMS, CREAM SAUCE AND HERBS フェットチーネ きのことハーブのクリームソース	2,300
SPAGHETTI CARBONARA SPAGHETTI CARBONARA, PANCETTA, EGG YOLK AND PARMESAN CHEESE パンチェッタのスパゲッティ カルボナーラ	2,300
LASAGNA BOLOGNESE TRADIZIONALE DI DANIELE THREE-MEAT LASAGNA MADE WITH BEEF, VEAL & PORK 牛肉 仔牛肉 豚肉の入ったシェフ・ダニエレ特製ラザーニャ	2,500
RISOTTO ALL'ASTICE, POMODORO ED ERBA CIPOLLINA CARNAROLI RISOTTO WITH LOBSTER, TOMATO & CHIVES ロブスターと国産カルナローリ米のリゾット トマトとチャイブ	3,500

MAIN COURSE

メインディッシュ

VERDURE GRIGLIATE AL COCCIO, MAGGIORANA E BAGNA CAUDA GRILLED VEGETABLES, MARJORAM & BAGNA CAUDA SAUCE* (*BASIL SAUCE FOR VEGETARIAN) グリルベジタブル マジヨラムとバーニャカウダソース* *バジルソースでのご用意が可能です(ベジタリアン)	2,300
QUAZZETTO DI PESCE DEL GIORNO BRAISED FISH OF THE DAY, HAMAGURI CLAMS & SHRIMP WITH FRESH TOMATOES, BASIL & WHITE WINE SAUCE 本日の魚のグアゼット 蛤 海老 トマト バジル 白ワイン	3,800
PESCE ALLA GRIGLIA CON SALSA SICILIANA SPANISH MACKEREL & SAUTÉED BROCCOLI IN "SICILIAN STYLE" SERVED WITH TOMATO, OLIVE & CAPER SAUCE 鱈のグリル ブロッコリーのソテー シチリア風 トマトとオリーブ ケッパーソース	2,600
POLLO ALLA CACCIATORA CHICKEN THIGH CACCIATORA WITH ROASTED POTATOES, ONIONS & ARTICHOKE SERVED WITH WHITE WINE SAUCE 鶏もも肉のカチャトラ ローストポテトとオニオン アーティチョーク 白ワインソース	2,600
TAGLIATA DI COSTATA GRILLED AUSTRALIAN BEEF RIB EYE 300GR CHERRY TOMATOES, PARMESAN CHEESE & RUCOLA SERVED WITH A CHOICE OF ROASTED POTATOES OR BABY LEAF SALAD (UPGRADE TO JAPANESE BEEF SIRLOIN – SUPPLEMENT CHARGE: 300GR 7,000 / 150GR 3,800) オーストラリア産ビーフribアイ(300g)のタリアータ チェリートマトとルッコラ ポテトのロースト または ベビーリーフサラダ とともに (国産牛サーロインへのアップグレード – 300g : プラス 7,000 / 150g プラス 3,800)	4,200
SLOW ROASTED VEAL OSSOBUCO, SEASONAL VEGETABLE じっくりと煮込んだ仔牛のオッソブッコ 季節の野菜添え	3,800
FIorentina ai Ferreri GRILLED JAPANESE BEEF T-BONE STEAK 750GR (FOR 2-4 PEOPLE) BAGNA CAUDA ROASTED GARLIC & POTATOES, TOMATOES, RUCOLA, GRILLED VEGETABLES 国産牛Tボーンステーキ(750g/2-4名様) バーニャカウダソース ローストガーリックとポテト トマト ルッコラ グリル野菜添え	25,000

🌿 = VEGETARIAN / 🍷 印のお料理は、お肉、お魚を使用しておりません。

ALL PRICES ARE IN JAPANESE YEN, EXCLUSIVE OF CONSUMPTION TAX AND SUBJECT TO 13% SERVICE CHARGE.
上記は日本円での表示価格で、別途消費税と13%のサービス料を申し受けます。

K'SHIKI "IL PRANZO"

Weekday Lunch
From January 5
平日ランチメニュー
1月5日～

EDIZIONE. 021

"GIRO" 8-COURSE ITALIAN TOUR MENU

A CULINARY JOURNEY OF ITALY
THROUGH 8 REGIONAL RECIPES
SERVED AT ONCE ON A TRAY

「ジロ」1トレーランチセット
イタリア各地の郷土料理、8種類のお料理すべてを
トレーにのせて一度にご用意いたします。
前菜3品・スープ・パスタ・メイン・デザート2品

3,500

BRUSCHETTA WITH TOMATO, BURRATA CHEESE & AGED BALSAMIC (BARI, PUGLIA)

ブラータチーズとトマトのブルスケッタ 熟成バルサミコ (バーリ/プーリア)

SHRIMP, AVOCADO & ZUCCHINI SALAD (LIGURIA, GENOVA)

海老とアボカド ズッキーニのサラダ (リグーリア/ジェノバ)

PARSNIP SOUP WITH GLAZED CARROT & WHITE BALSAMIC VINEGAR (PIEMONTE, TORINO)

パースニップのスープと人参のグラッセ ホワイトバルサミコ (ピエモンテ/トリノ)

POACHED SWORDFISH & SALSA VERDE (PIEMONTE, TORINO)

カジキのポーチとサルサヴェルデ (ピエモンテ/トリノ)

CANNELONI BOLOGNESE SERVED WITH BÉCHAMEL

CANNELONI FILLED WITH THREE MEAT BOLOGNESE WITH BÉCHAMEL SAUCE (EMILIA-ROMAGNA, BOLOGNA)

三種類のお肉のボロネーゼのカネロニ ベシヤメルソース (エミリア・ロマーニャ/ボローニャ)

GRILLED AUSTRALIAN RIB EYE WITH PARMIGIANO CHEESE POLENTA & WINTER MUSHROOMS

SERVED WITH PANCETTA & RED WINE SAUCE (TOSCANA, FIRENZE)

オーストラリア産ビーフリアイのグリル ポレンタ パンチェッタと茸の赤ワインソース (トスカーナ/フィレンツェ)

CHOCOLATE SALAMI WITH YUZU SAUCE (SICILY, PALERMO)

サラミチョコレート 柚子ソース (シチリア/パレルモ)

PANDORO WITH JAPANESE CITRUS & ZABAIONE (CONTAINS ALCOHOL) (PIEMONTE ASTI)

パンドーロとシトラス ザヴァイオーネソース (アルコールを含みます) (ピエモンテ/アスティ)

LA SCATOLA

3-COURSE MENU

「ラ・スカトラー」3品のランチコース

APPETIZER INCLUDING A SEASONAL SOUP
CHOICE OF A PASTA
CHOICE OF DESSERT
COFFEE, TEA OR HERBAL INFUSION

前菜・スープ
パスタ
デザート
コーヒー または 紅茶

2,900

IL CAPO

4-COURSE MENU

「イル・カーボ」4品のランチコース

APPETIZER INCLUDING A SEASONAL SOUP
CHOICE OF A PASTA
CHOICE OF A MEAT OR FISH MAIN COURSE
CHOICE OF DESSERT
COFFEE, TEA OR HERBAL INFUSION

前菜・スープ
パスタ
メインディッシュ
デザート
コーヒー または 紅茶

3,800

PICCOLO DANIELE

ピッコロダニエレ

BRUSCHETTA WITH BURRATA CHEESE TOMATOES & AGED BALSAMIC

ブラータチーズとトマトのブルスケッタ 熟成バルサミコ

POACHED SWORDFISH & SALSA VERDE

カジキのポーチとサルサヴェルデ

AGNOLOTTI PASTA FILLED WITH SHRIMP SERVED WITH BRUSSELS SPROUTS

海老のアニョロツティーと芽キャベツ

BEEF CHEEK WITH TURNIP PURÉE

SEASONAL VEGETABLES & PORTO SAUCE

牛頬肉の煮込み カブのピューレ ポートワインのソース

DANIELE'S FAVOURITE CHEESES

シェフ・ダニエレのチーズセレクション

STRAWBERRY "MILLEFOGLIE"

WITH WHITE CHOCOLATE MOUSSE & PISTACHIO SAUCE

苺のミルフィーユ仕立て ホワイトチョコレートムースピスタチオソース

6 COURSES

6品のコース

5,800



BORN AND RAISED IN ROME, ITALY, CHEF DANIELE ALWAYS BELIEVED THAT THE BEST WAY TO REPRESENT ITALIAN CUISINE ABROAD IS TO KEEP IT SIMPLE AND AS CLOSE AS POSSIBLE TO THE TRADITIONAL WAYS. HIS MAIN INSPIRATION ALSO CAME FROM HIS PROFESSOR OF CULINARY ARTS ENZO FRASSANITO "HE KEPT TELLING US EVERY DAY THAT "COOKING IS LOVE", MEANING THAT THE CORE OF A GOOD DISH COMES FROM THE GOOD SPIRIT OF THE CHEF"

ローマで生まれ育ったシェフ ダニエレ・カーソンの信条は、いつも 笑顔でいること、物事をシンプルにすること、そして伝統的なスタイルを大切にすること。海外で本物のイタリア料理を紹介するにはそれが一番だから、と彼は語ります。「料理とは、愛である」すなわち美味しい料理の根本はシェフの温かい愛情にある、という恩師の教えを胸に日本にやってきたダニエレの料理は、まさにイタリア人らしい明るく温かい愛に溢れています。伝統的イタリア料理への情熱、彼を心躍らせる日本の素晴らしい食材が融合し、テーブル上にダイナミックに花開く瞬間をどうぞご堪能ください。

IL PRANZO DI OGGI

パスタ・メインディッシュ・デザートを下記よりお選びください

CHOICE OF PASTA パスタ

CANNELONI BOLOGNESE SERVED WITH BÉCHAMEL

CANNELONI FILLED WITH THREE MEAT BOLOGNESE WITH BÉCHAMEL SAUCE

(WITH BLACK TRUFFLE SAUCE - SUPPLEMENT CHARGE 500)

三種類のお肉のボロネーゼのカネロニ ベシヤメルソース

(黒トリュフソースの追加 - プラス 500)

OR または

SALMON SPAGHETTINI WITH ZUCCHINI, SALMON ROE & LEMON

(WITH SEARED BLACK TIGER SHRIMP - SUPPLEMENT CHARGE 300)

サーモンとズッキーニのスパゲッティーニ いくらとレモン

(エビのソテーの追加 - プラス 300)

CHOICE OF FISH OR MEAT MAIN COURSES メインディッシュ

GRILLED SPANISH MACKEREL & SAUTÉED BROCCOLI "SICILIAN STYLE"

SERVED WITH TOMATO, OLIVE & CAPER SAUCE

鯖のグリルとブロッコリーのソテー シチリア風

トマトとオリーブ ケッパーのソース

OR または

SLOW ROASTED VEAL OSSOBUCO

TURNIP PURÉE & SEASONAL VEGETABLE

仔牛すね肉の煮込み オッソブーコ カブのピューレと季節の野菜

CHOICE OF DESSERTS デザート

CHOCOLATE SALAMI, YUZU SAUCE

サラミチョコレート 柚子ソース

OR または

PANDORO WITH JAPANESE CITRUS & ZABAIONE

パンドーロとシトラス ザヴァイオーネソース

ALL PRICES ARE IN JAPANESE YEN, EXCLUSIVE OF CONSUMPTION TAX AND SUBJECT TO 13% SERVICE CHARGE.

上記は日本円での表示価格で、別途消費税と13%のサービス料を申し受けます。

LA CARTA

ANTIPASTI, SALAD & SOUP

前菜・サラダ・スープ

INSALATA GAMBERI E ZUCCHINI SHRIMP, AVOCADO & ZUCCHINI SALAD 海老とアボカド スズッキーニのサラダ	2,200
VITELLO TONNATO DANIELE'S VITELLO TONNATO, RUCOLA & LEMON 低温調理した仔牛のトンナート ルッコラとレモン	2,100
CAPRESE AL PESTO BUFFALO MOZZARELLA, TOMATO & BASIL PESTO 水牛モッツアレラとトマトのカプレーゼ	2,200
ALICI FRITTE DORATE FRESH FRIED ANCHOVIES, FENNEL & LEMON SALAD WITH BAGNA CAUDA イワシのフリット バーニャカウダソース フェネルとレモンのサラダ	1,800
SCAMORZA AI FERRI SMOKED BAKED SCAMORZA CHEESE, PROSCIUTTO TOSCANO ASPARAGUS & MOSTO COTTO SAUCE ローストしたスカモルツァチーズ トスカーナ産プロシュート アスパラガス モストコットソース	2,100
INSALATA DI STAGIONE BABY LEAF SALAD, ASPARAGUS, CARROTS, RADISH, BALSAMIC VINEGAR FROM MODENA ベビーリーフとアスパラガス 人参 ラディッシュのサラダ 熟成バルサミコヴィネガー	1,500
INSALATA DI CINQUE POMODORI E CIPOLLA SALAD OF FIVE VARIETIES OF TOMATOES, RED ONIONS & CERVIA SEA SALT 5種類のトマトサラダ 赤玉葱 チェルビアの海塩	2,200
VELLUTATA DI POMODORO CON PESTO AL BASILICO CREAMY TOMATO SOUP & BASIL PESTO クリーミートマトスープ バジルの香り	1,400

PANINI

パニーニ

ALL SANDWICHES EXCEPT WAGYU BURGER AND VEGAN BURGER ARE SERVED WITH YOUR CHOICE OF POTATO WEDGES, FRENCH FRIES OR A GREEN LEAF SALAD
和牛バーガー・ビーガンバーガーを除く全てのサンドイッチには、
フライドポテト(皮付き/皮なし)またはグリーンサラダが付きまます。

CHEESEBURGER CLASSICO CLASSIC CHEESE BURGER AUSTRALIAN BEEF, TOASTED SESAME BUN, TOMATO, LETTUCE, SLICED ONIONS, MAYONNAISE WITH YOUR CHOICE OF CHEESE; CHEDDAR, COMTÉ OR BLUE AND YOUR CHOICE OF ONE TOPPING; AVOCADO, SAUTÉED MUSHROOMS, GRILLED BACON クラシック チーズバーガー オーストラリア産ビーフのパティ トーストした胡麻入りバンズ トマト レタス スライスオニオン お好みのチーズを1種類(チェダー/コンテ/ブルーチーズ)と、 お好みのトッピングをお一つ(アボカド/マッシュルームソテー/ベーコンのグリル)お選びください。	2,900
WAGYU BEEF BURGER JAPANESE WAGYU BEEF PATTY, TOASTED MULTI GRAIN BUN FOIE GRAS TERRINE, LETTUCE, GRILLED ONION, TOMATO SERVED WITH HOUSE-MADE DOUBLE COOKED FRENCH FRIES & AVOCADO-ROMAINE SALAD WITH PARMESAN SHAVING 和牛バーガー 和牛のパティトーストした全粒粉のバンズ フォアグラのテリーヌ レタス オニオン トマト 特製フライドポテト アボカドとロメインレタスのサラダ パルメザンチーズのシェービング	3,900
VEGAN BURGER BROWN RICE PATTY, WHEAT-FREE SEITAN, TOFU & SHIITAKE MUSHROOMS, TOASTED RICE BUN ALFALFA SPROUTS, SHISO LEAVES, TOMATO, AVOCADO, LEMON & MACADAMIA NUTS SERVED WITH JAPANESE 7-SPICE, STEAMED VEGETABLES & SOY BEAN SPROUTS ビーガンバーガー ブラウンライスとセイトン 豆腐 椎茸のビーガンパティ ライスバンズ アルファルファ 大葉 トマト アボカド レモン マカダミアナッツ 彩り野菜のスティームとモヤシのソテー 七味添え	2,000
PANINO CLUB CLUB SANDWICH WITH FRIED EGG, BACON, HONEY HAM, GRILLED CHICKEN TOASTED WHITE BREAD, TOMATO, LETTUCE & CHEDDAR CHEESE クラブサンドイッチ 目玉焼き ベーコン ハニーハム グリルチキン トーストしたホワイトブレッド トマト レタス チェダーチーズ	2,700
SALMON & CRAB TARTINE MULTIGRAIN BREAD OPEN FACED SANDWICH WITH SMOKED SALMON, CRAB MEAT AVOCADO & DILL MAYONNAISE サーモンと蟹 アボカド のオープンサンドイッチ 雑穀パン スモークサーモン 蟹肉 アボカド デイルマヨネーズ	2,600
TORTA AL FORMAGGIO E FRUTTI ROSSI CLASSIC BAKED CHEESECAKE SERVED WITH BERRIES クラシックチーズケーキ 季節のベリー	1,300
SALAME AL CIOCCOLATO CHOCOLATE SALAMI WITH YUZU SAUCE サラミチョコレート 柚子ソース	1,200
PANNA COTTA SOFT PANNA COTTITA WITH YOUR CHOICE OF SAUCE HAZELNUT CHOCOLATE OR STRAWBERRY パンナコッタ ヘーゼルナッツチョコレートまたはストロベリーのソース	1,300
TAGLIERE DI FORMAGGI FOUR ITALIAN CHEESES SERVED WITH RAISIN BREAD イタリアンチーズ 4 種	3,500

PASTA & RISOTTO

パスタ・リゾット

TO GUARANTEE THE BEST QUALITY, ALL OUR PASTA AND RISOTTO ARE COOKED UPON ORDERING.
PLEASE ALLOW 15 TO 20 MINUTES TO BE SERVED.
パスタおよびリゾットはご注文をいただいてから調理
するため、15分から20分のお時間を頂戴いたします。

SPAGHETTI VONGOLE E CAPESANTE SPAGHETTI WITH HAMAGURI CLAMS, SCALLOPS & WHITE WINE SAUCE 蛤と帆立のスパゲッティ 白ワイン風味	2,200
STROZZAPRETI ALL' ANATRA E PISTACCHIO ARTISANAL STROZZAPRETI PASTA, DUCK RAGOUT WITH PISTACHIO & MARJORAM (BLACK TRUFFLE SAUCE - SUPPLEMENT CHARGE 500) 手打ちパスタ ストロツツアプレティ 鴨のラグー ピスタチオ マジヨラムの香り (黒トリュフソースの追加 - プラス 500)	1,900
LINGUINE AL POMODORO E BASILICO LINGUINE, FRESH TOMATO & BASIL SAUCE フレッシュトマトとバジルのリングイーネ	1,800
"SPAGHETTI TRAFILATI IN ORO ALLE POLPETTE GOLD CUT SPAGHETTI SERVED WITH BEEF MEATBALLS 特別な製法で仕上げたスパゲッティと“ボルベッテ”	2,500
CANNELONI BOLOGNESE CANNELONI FILLED WITH THREE MEAT BOLOGNESE WITH BÉCHAMEL SAUCE (BLACK TRUFFLE SAUCE - SUPPLEMENT CHARGE 500) 三種類のお肉のボロネーゼのカネロニ ベシヤメルソース (黒トリュフソースの追加 - プラス 500)	2,200
FETTUCCINE AI FUNGHI FETTUCCINE WITH SEASONAL MUSHROOMS, CREAM SAUCE AND HERBS フェットチーネ きのことハーブのクリームソース	2,300
SPAGHETTI CARBONARA SPAGHETTI CARBONARA, PANCETTA, EGG YOLK AND PARMESAN CHEESE パンチェッタのスパゲッティ カルボナーラ	2,300
LASAGNA BOLOGNESE TRADIZIONALE DI DANIELE THREE-MEAT LASAGNA MADE WITH BEEF, VEAL & PORK 牛肉 仔牛肉 豚肉の入ったシェフ・ダニエレ特製ラザーニャ	2,500
RISOTTO ALL'ASTICE, POMODORO ED ERBA CIPOLLINA CARNAROLI RISOTTO WITH LOBSTER, TOMATO & CHIVES ロブスターと国産カルナローリ米のリゾット トマトとチャイブ	3,500

MAIN COURSE

メインディッシュ

VERDURE GRIGLIATE AL COCCIO, MAGGIORANA E BAGNA CAUDA GRILLED VEGETABLES, MARJORAM & BAGNA CAUDA SAUCE* (*BASIL SAUCE FOR VEGETARIAN) グリルベジタブル マジヨラムとバーニャカウダソース* *バジルソースでのご用意が可能です(ベジタリアン)	2,300
QUAZZETTO DI PESCE DEL GIORNO BRAISED FISH OF THE DAY, HAMAGURI CLAMS & SHRIMP WITH FRESH TOMATOES, BASIL & WHITE WINE SAUCE 本日の魚のグアゼット 蛤 海老 トマト バジル 白ワイン	3,800
PESCE ALLA GRIGLIA CON SALSA SICILIANA SPANISH MACKEREL & SAUTÉED BROCCOLI IN "SICILIAN STYLE" SERVED WITH TOMATO, OLIVE & CAPER SAUCE 鱈のグリル ブロッコリーのソテー シチリア風 トマトとオリーブ ケッパーソース	2,600
POLLO ALLA CACCIATORA CHICKEN THIGH CACCIATORA WITH ROASTED POTATOES, ONIONS & ARTICHOKE SERVED WITH WHITE WINE SAUCE 鶏もも肉のカチャトラ ローストポテトとオニオン アーティチョーク 白ワインソース	2,600
TAGLIATA DI COSTATA GRILLED AUSTRALIAN BEEF RIB EYE 300GR CHERRY TOMATOES, PARMESAN CHEESE & RUCOLA SERVED WITH A CHOICE OF ROASTED POTATOES OR BABY LEAF SALAD (UPGRADE TO JAPANESE BEEF SIRLOIN - SUPPLEMENT CHARGE: 300GR 7,000 / 150GR 3,800) オーストラリア産ビーフribアイ(300g)のタリアータ チェリートマトとルッコラ ポテトのロースト または ベビーリーフサラダ とともに (国産牛サーロインへのアップグレード - 300g: プラス 7,000 / 150g プラス 3,800)	4,200
SLOW ROASTED VEAL OSSOBUCO, SEASONAL VEGETABLE じっくりと煮込んだ仔牛のオッソブッコ 季節の野菜添え	3,800
FIorentina ai Ferreri GRILLED JAPANESE BEEF T-BONE STEAK 750GR (FOR 2-4 PEOPLE) BAGNA CAUDA ROASTED GARLIC & POTATOES, TOMATOES, RUCOLA, GRILLED VEGETABLES 国産牛Tボーンステーキ(750g/2-4名様) バーニャカウダソース ローストガーリックとポテト トマト ルッコラ グリル野菜添え	25,000

DESSERT & CHEESE

デザート・チーズ CREMA AL LIMONE E BRICIOLE LEMON CREAM & ALMOND BISCOTTI クレマ・アル・リモーネ ビスコッティのクラムとともに	1,300
TIRAMISU CAMPORELLI TIRAMISU WITH CAMPORELLI COOKIES ティラミス	1,300

TORTA AL FORMAGGIO E FRUTTI ROSSI
CLASSIC BAKED CHEESECAKE
SERVED WITH BERRIES
クラシックチーズケーキ
季節のベリー

SALAME AL CIOCCOLATO
CHOCOLATE SALAMI WITH YUZU SAUCE
サラミチョコレート 柚子ソース

PANNA COTTA
SOFT PANNA COTTITA WITH YOUR CHOICE OF SAUCE
HAZELNUT CHOCOLATE OR STRAWBERRY
パンナコッタ
ヘーゼルナッツチョコレートまたはストロベリーのソース

TAGLIERE DI FORMAGGI
FOUR ITALIAN CHEESES SERVED WITH RAISIN BREAD
イタリアンチーズ 4 種

🌿 = VEGETARIAN / 🌿 印のお料理は、お肉、お魚を使用しておりません。

ALL PRICES ARE IN JAPANESE YEN, EXCLUSIVE OF CONSUMPTION TAX AND SUBJECT TO 13% SERVICE CHARGE.
上記は日本円での表示価格で、別途消費税と13%のサービス料を申し受けます。

“LA CENA”

IL GIUSTO

イル ジュスト

SHRIMP, AVOCADO & ZUCCHINI SALAD
海老とアボカド ズッキーニのサラダ

* * *

PARSNIP SOUP WITH GLAZED CARROT & WHITE BALSAMIC VINEGAR
パースニップのスープと人参のグラッセ ホワイトバルサミコ

* * *

**SAFFRON RISOTTO MILANESE
WITH BROCCOLINI AND DRIED TOMATOES**
(WITH SEARED BLACK TIGER SHRIMP - SUPPLEMENT CHARGE 300)
ミラノ風サフランリゾット ブロッコリーニとドライトマト
(エビのソテーの追加 - プラス 300)

OR または

THREE-MEAT LASAGNA MADE WITH BEEF, VEAL & PORK
(SUPPLEMENT CHARGE 700)
牛肉 仔牛肉 豚肉の入ったシェフ・ダニエレ特製ラザーニャ (プラス 700)

* * *

**GRILLED SPANISH MACKEREL
& SAUTÉED BROCCOLI “SICILIAN STYLE”**
SERVED WITH TOMATO, OLIVE & CAPER SAUCE
鯖のグリル ブロッコリーのソテー シチリア風トマトとオリーブ ケッパーのソース

OR または / & 両方

**GRILLED AUSTRALIAN RIB EYE
WITH PARMIGIANO CHEESE POLENTA & WINTER MUSHROOM**
SERVED WITH PANCETTA & RED WINE SAUCE
(UPGRADE TO JAPANESE BEEF SIRLOIN - SUPPLEMENT CHARGE 5,200)
オーストラリア産ビーフリアイのグリル ポレンタ
パンチェッタと茸の赤ワインソース
(国産牛サーロインにアップグレード - プラス 5,200)

* * *

CHOCOLATE SALAMI WITH YUZU SAUCE
サラミチョコレート 柚子ソース

OR または

PANDORO WITH JAPANESE CITRUS & ZABAIONE
パンドーロとシトラス ザヴァイオーネソース

* * *

COFFEE, TEA OR HERBAL INFUSION
コーヒー または 紅茶

5 COURSES
(CHOICE OF ONE MAIN COURSE)
5品のコース
(メインディッシュを一つお選びください)

5,500

6 COURSES
(INCLUDING FISH AND CHOICE OF MEAT)
6品のコース
(魚と肉のメインディッシュを1品ずつ)

6,800

DANIELE

ダニエレ

**BRUSCHETTA WITH TOMATO, BURRATA CHEESE
PROSCIUTTO HAM & AGED BALSAMIC**
ブラータチーズとトマト 生ハムのブルスケッタ 熟成バルサミコ

* * *

POACHED SWORDFISH & SALSA VERDE
カジキのポーチとサルサヴェルデ

* * *

**AGNOLOTTI PASTA FILLED WITH SHRIMP
SERVED WITH BRUSSELS SPROUTS**
海老のアニョロッティー 芽キャベツ

* * *

**GRILLED SCALLOPS & CAULIFLOWER
WITH GREY MULLET BOTTARGA & ORANGE OLIVE OIL**
帆立のグリルとカリフラワー からすみとオレンジオイル

* * *

**SEARED JAPANESE BEEF SIRLOIN WITH TURNIP PURÉE
SEASONAL VEGETABLES & PORTO SAUCE**
国産牛サーロインのソテー
季節の野菜とカブピューレ ポートワインソース

* * *

DANIELE'S FAVOURITE CHEESES
シェフ・ダニエレのチーズセレクション

* * *

**STRAWBERRY “MILLEFOGLIE”
WITH WHITE CHOCOLATE MOUSSE & PISTACHIO SAUCE**
苺のミルフィーユ仕立て
ホワイトチョコレートムース ピスタチオソース

* * *

SGROPPINO
(CONTAIN ALCOHOL)
フランチャコルタとジェラートのスグロッピーノ
(アルコールを含みます)

* * *

COFFEE, TEA OR HERBAL INFUSION
コーヒー または 紅茶

* * *

8 COURSES
8品のコース

9,800



BORN AND RAISED IN ROME, ITALY, **CHEF DANIELE** ALWAYS BELIEVED THAT THE BEST WAY TO REPRESENT ITALIAN CUISINE ABROAD IS TO KEEP IT SIMPLE AND AS CLOSE AS POSSIBLE TO THE TRADITIONAL WAYS. HIS MAIN INSPIRATION ALSO CAME FROM HIS PROFESSOR OF CULINARY ARTS ENZO FRASSANITO “HE KEPT TELLING US EVERY DAY THAT “COOKING IS LOVE”, MEANING THAT THE CORE OF A GOOD DISH COMES FROM THE GOOD SPIRIT OF THE CHEF”

ローマで生まれ育ったシェフ ダニエレ・カーソンの信条はいつも笑顔でいること、物事をシンプルにすること、そして伝統的なスタイルを大切にすること。海外で本物のイタリア料理を紹介するにはそれが一番だから、と彼は語ります。「料理とは、愛である」すなわち美味しい料理の根本はシェフの温かい愛情にある、という恩師の教えを胸に日本にやってきたダニエレの料理は、まさにイタリア人らしい明るく温かい愛に溢れています。伝統的イタリア料理への情熱、彼を心躍らせる日本の素晴らしい食材が融合し、テーブル上にダイナミックに花開く瞬間をどうぞご堪能ください。

LA CARTA

ANTIPASTI, SALAD & SOUP

前菜・サラダ・スープ

INSALATA GAMBERI E ZUCCHINI SHRIMP, AVOCADO & ZUCCHINI SALAD 海老とアボカド ズッキーニのサラダ	2,200
VITELLO TONNATO DANIELE'S VITELLO TONNATO, RUCOLA & LEMON 低温調理した仔牛のトンナート ルッコラとレモン	2,100
CAPRESE AL PESTO BUFFALO MOZZARELLA, TOMATO & BASIL PESTO 水牛モッツアレラとトマトのカプレーゼ	2,200
ALICI FRITTE DORATE FRIED FRESH ANCHOVIES, FENNEL & LEMON SALAD, BAGNA CAUDA イワシのフリット フェネルとレモンのサラダ バーニャカウダソース	1,800
SCAMORZA AI FERRI SMOKED BAKED SCAMORZA CHEESE, PROSCIUTTO TOSCANO ASPARAGUS & MOSTO COTTO SAUCE ローストしたスカモルツァチーズ トスカーナ産プロシュート アスパラガス モストコットソース	2,100
INSALATA DI STAGIONE BABY LEAF SALAD, ASPARAGUS, CARROTS & RADISH BALSAMIC VINEGAR FROM MODENA ベビーリーフとアスパラガス 人参 ラディッシュのサラダ 熟成バルサミコヴィネガー	1,500
INSALATA DI CINQUE POMODORI E CIPOLLA SALAD OF FIVE VARIETIES OF TOMATOES, RED ONIONS & CERVIA SEA SALT 5種類のトマトサラダ 赤玉葱のピクルス チェルビアの海塩	2,200
VELLUTATA DI POMODORO CON PESTO AL BASILICO CREAMY TOMATO SOUP & BASIL PESTO クリーミートマトスープ バジルの香り	1,400

COLD CUTS SERVED WITH 4 KINDS OF OLIVES

イタリアンコールドカット 4種類のオリーブとともに

PROSCIUTTO TOSCANO トスカーナ産プロシュート	SALAME AL TRUFFLE トリュフ入りサラミ
MORTADELLA AL PISTACCHIO モルダデッラ・ピスタチオ	SPECK PICARON 燻製生ハム スペックピカロン

SMALL (30G) 900 / LARGE (60G) 1,800

PASTA & RISOTTO

パスタ・リゾット

TO GUARANTEE THE BEST QUALITY, ALL OUR PASTA AND RISOTTO ARE COOKED UPON ORDERING. PLEASE ALLOW 15 TO 20 MINUTES TO BE SERVED.

パスタおよびリゾットはご注文をいただいてからお作りするため、約15分から20分程お時間を頂戴いたします。あらかじめご了承ください。

SPAGHETTI VONGOLE E CAPESANTE SPAGHETTI WITH HAMAGURI CLAMS, SCALLOPS & WHITE WINE SAUCE 蛤と帆立のスパゲッティ 白ワイン風味	2,200
STROZZAPRETI ALL' ANATRA E PISTACCHI ARTISANAL STROZZAPRETI PASTA, DUCK RAGOUT WITH PISTACHIO & MARJORAM (BLACK TRUFFLE SAUCE - SUPPLEMENT CHARGE 500) 手打ちパスタ ストロツツアプレティ 鴨のラグー ピスタチオ マジョラムの香り (黒トリュフソースの追加 - プラス 500)	1,900
LINGUINE AL POMODORO E BASILICO LINGUINE, FRESH TOMATO & BASIL SAUCE フレッシュトマトとバジルのリングイーネ	1,800
"SPAGHETTI TRAFILATI IN ORO ALLE POLPETTE GOLD CUT SPAGHETTI SERVED WITH BEEF MEATBALLS 特別な製法で仕上げたスパゲッティと“ポルペッテ”	2,500
CANNELONI BOLOGNESE CANNELONI FILLED WITH THREE MEAT BOLOGNESE WITH BÉCHAMEL SAUCE (BLACK TRUFFLE SAUCE - SUPPLEMENT CHARGE 500) 三種類のお肉のボロネーゼのカネロニ ベシヤメルソース (黒トリュフソースの追加 - プラス 500)	2,200
FETTUCINE AI FUNGHI FETTUCINE WITH SEASONAL MUSHROOMS, CREAM SAUCE AND HERBS フェットチーネ きのことハーブのクリームソース	2,300
SPAGHETTI CARBONARA SPAGHETTI CARBONARA, ITALIAN PANCETTA EGG YOLK AND PARMESAN CHEESE パンチェッタのスパゲッティ カルボナーラ	2,300
LASAGNA BOLOGNESE TRADIZIONALE DI DANIELE THREE-MEAT LASAGNA MADE WITH BEEF, VEAL & PORK 牛肉 仔牛肉 豚肉の入ったシェフ・ダニエレ特製ラザーニャ	2,500
RISOTTO ALL'ASTICE, POMODORO ED ERBA CIPOLLINA CARNAROLI RISOTTO WITH LOBSTER, TOMATO & CHIVES ロブスターと国産カルナローリ米のリゾット トマトとチャイブ	3,500

MAIN COURSE

メインディッシュ

VERDURE GRIGLIATE AL COCCIO, MAGGIORANA E BAGNA CAUDA GRILLED VEGETABLES, MARJORAM & BAGNA CAUDA SAUCE* (*BASIL SAUCE FOR VEGETARIAN) グリルベジタブル マジョラムとバーニャカウダソース* *バジルソースでのご用意が可能です(ベジタリアン)	2,300
GUAZZETTO DI PESCE DEL GIORNO BRAISED FISH OF THE DAY, HAMAGURI CLAMS & SHRIMP WITH FRESH TOMATOES, BASIL & WHITE WINE SAUCE 本日の魚のグアゼット 蛤 海老 トマト バジル 白ワイン	3,800
GRILLED YELLOW TAIL WITH LEMON SOUR CREAM SPANISH MACKEREL & SAUTÉED BROCCOLI "SICILIAN STYLE" SERVED WITH TOMATO, OLIVE & CAPER SAUCE 鱈のグリル ブロッコリーのソテー シチリア風トマトとオリーブ ケッパーソース	2,600
POLLO ALLA CACCIATORA CHICKEN THIGH CACCIATORA WITH ROASTED POTATOES, ONIONS & ARTICHOKE SERVED WITH WHITE WINE SAUCE 鶏もも肉のカチャトーラ ローストしたポテトとオニオン アーティチョークと白ワインソース	2,600

FILETTO ALLA ROSSINI U.S. TENDERLOIN "ROSSINI STYLE" WITH SAUTÉED FOIE GRAS, SPINACH AND BLACK TRUFFLE SAUCE アメリカ産牛フィレ肉のロッシーニ フォアグラ ほうれん草のソテー 黒トリュフソース	7,300
TAGLIATA DI COSTATA GRILLED AUSTRALIAN BEEF RIB EYE 300GR CHERRY TOMATOES, PARMESAN CHEESE & RUCOLA SERVED WITH A CHOICE OF ROASTED POTATOES OR BABY LEAF SALAD (UPGRADE TO JAPANESE BEEF SIRLOIN - SUPPLEMENT CHARGE: 300GR 7,000 / 150GR 3,800) オーストラリア産ビーフリブアイ(300g)のタリアータ チェリートマトとルッコラ ポテトのロースト または ベビーリーフサラダ とともに *国産牛サーロインへのアップグレード - 300g: プラス 7,000 / 150g: プラス 3,800)	4,200
OSSOBUCCO SLOW ROASTED VEAL OSSOBUCCO & SEASONAL VEGETABLES じっくりと煮込んだ仔牛のオッソブッコ 季節の野菜添え	3,800
FIorentina ai Ferreri GRILLED JAPANESE BEEF T-BONE STEAK 750GR (FOR 2-4 PEOPLE) BAGNA CAUDA ROASTED GARLIC & POTATOES, TOMATOES, RUCOLA, GRILLED VEGETABLES 国産牛Tボーンステーキ(750g/2-4名様) バーニャカウダソース ローストガーリックとポテト トマト ルッコラ グリル野菜添え	25,000

DESSERT & CHEESE

デザート・チーズ

CREMA AL LIMONE E BRICIOLE LEMON CREAM & ALMOND BISCOTTI クレマ・アル・リモーネ ビスコッティのクラムとともに	1,300
TIRAMISU CAMPORELLI TIRAMISU WITH CAMPORELLI COOKIES ティラミス	1,300

TORTA AL FORMAGGIO E FRUTTI ROSSI CLASSIC BAKED CHEESECAKE SERVED WITH BERRIES クラシックチーズケーキ 季節のベリー	1,300
--	-------

ITALIAN ITALIAN ITALIAN CHOCOLATE SALAMI WITH YUZU SAUCE サラミチョコレート 柚子ソース	1,200
--	-------

PANNA COTTA SOFT PANNA COTTA WITH YOUR CHOICE OF SAUCE HAZELNUT CHOCOLATE OR STRAWBERRY パナコッタ ヘーゼルナッツチョコレートまたはストロベリーのソース	1,300
---	-------

TAGLIERE DI FORMAGGI FOUR ITALIAN CHEESES SERVED WITH RAISIN BREAD イタリアンチーズ 4種	3,500
--	-------

🌿 = VEGETARIAN / 🌿 印のお料理は、お肉、お魚を使用しておりません。

ALL PRICES ARE IN JAPANESE YEN, EXCLUSIVE OF CONSUMPTION TAX AND SUBJECT TO 13% SERVICE CHARGE.
上記は日本円での表示価格で、別途消費税と13%のサービス料を申し受けます。

K'SHIKI WINE LIST

THE COMPLETE WINE CELLAR BOOK AND OUR SOMMELIER'S PAIRING RECOMMENDATION ARE AVAILABLE UPON REQUEST.
当館ワインセラー所蔵のワインリスト並びにソムリエお勤めの
ワインペアリングをご希望の際はお気軽にお申し付けください。

SPARKLING WINE スパークリングワイン

	GLASS 125 ML	HALF 375 ML	BOTTLE 750 ML
NV ARPA, SOLSI BRUT アルパソルシ ブリュット シトラスフルーツを思わせる爽やかな酸味が心地よい、エレガントなスパークリングワイン。	1,700		10,000
NV BELLAVISTA CUVÉE ALMA FRANCIACORTA BRUT ベラヴィスタ アルマ キュヴェ ブリュット フローラルな香り。洗練されたバランスの取れた味わい。	2,000		12,000
NV CHARLES HEIDSIECK CHAMPAGNE BRUT RÉSERVE シャルル エドシック ブリュット レゼルヴ リザーヴワインの比率が高いため、きれいな酸味がありながら、味わいは複雑で深い。	2,400		14,000
NV DUETZ CHAMPAGNE BRUT ROSÉ ドゥーツ ブリュット ロゼ チェリーやブラックベリーのカ強いアロマ、味わいはバランスよく澆刺とした印象。	2,800		16,000
NV FERRARI SPUMANTE BRUT フェッラーリ ブリュット きめ細かい豊かな泡立ち。ドライでエレガントな味わい。		6,000	
NV MANOIRE DE SACRE, SO JENNIE (NON ALCOHOLIC SPARKLING WINE) マノワール サクレソー ジェニー (ノンアルコール ロゼ スパークリングワイン) 淡いロゼ色。繊細な泡立ちで、イチゴの風味がある優しい味わい。	1,500		9,000

WHITE WINE 白ワイン

	GLASS 125 ML	CARAFE 500 ML	BOTTLE 750 ML
PIEMONTE 20 15 VIETTI, ROERO ARNEIS ヴィエッティ ロエロ アルネイス 青リンゴやレモンの香り。丸みのあるボディと爽やかな酸味。			8,500
VENETO 20 15 PIEROPAN, SOAVE CLASSICO ピエロパン ソアヴェ クラッシコ フレッシュな果実味と軽やかな酸味の爽やかな白ワイン。	1,200	4,200	6,000
FRIULI-VENEZIA GIULIA 20 15 JERMANN, CHARDONNAY イエルマン シャルドネ 洋ナシや白桃の豊かな香り。ボリューム感のあるリッチな味わい。	2,400	8,400	12,000
TRENTINO-ALTO ADIGE 20 14 ALOIS LAGEDER, RIFF PINOT GRIGIO, DELLE VENEZIE アロイス ラゲデール リフピノ グリージョ デッレ ヴェネツィエ フローラルな香り。フレッシュな口当たりで、スパイシーな風味もある。			5,500
ABRUZZO 20 15 COLLEFRISIO, TREBBIANO D'ABRUZZO コッレフリースィオ トレッピーアーノ ダブルツツォ 梨や桃のフルーティな香り。フレッシュでバランスの取れた味わい。			6,500
CAMPANIA 20 13 MASTROBERARDINO, GRECO DI TUFO マストロベラルディーノ グレコ デイトゥーフオ 滑らかな心地よい酸とミネラル感、爽やかな印象の辛口。			9,000
20 14 DONNACHIARA, FIANO DI AVELLINO ドンナキアラ フィアーノ ディ アヴェッリーノ ドライフルーツやアカシアの花の香り。滑らかな口当たりと適度なボリューム感。			9,000
20 15 CANTINA DEL TABURNO, FALANGHINA DEL SANNIO カンティーナ デル タブルノ ファランギーナ デル サンニオ 果実味が豊かで、穏やかな酸味とミネラルのバランスが心地よい。	1,400	4,900	7,000
PUGLIA 20 13 TORMARESCA, PIETRABIANCA, CASTEL DEL MONTE トルマレスカ ピエトラビアンカ カステル デル モンテ シャルドネが主体。芳醇な果実味と樽香の中に程よいミネラル感。	2,000	7,000	10,000
SICILY 20 14 ITYNERA, GRILLO, TERRE SICILIANE イティネラ グリッロ テッレ シチリアーネ レモンやトロピカルフルーツの香り。爽やかな酸味のすっきりとした味わい。			5,000
20 14 PLANETA, CHARDONNAY プラネタ シャルドネ トロピカルフルーツとほのかな樽の風味。しっかりとしたボリュームが印象的。			14,500
MARLBOROUGH, NEW ZEALAND 20 16 CLOUDY BAY, SAUVIGNON BLANC クラウディベイ ヴィンヤーズ ソーヴィニヨンブラン グレープフルーツなどの爽やかな香りとしフレッシュな酸味が特徴。	1,700	6,000	8,500

RED WINE 赤ワイン

	GLASS 125 ML	CARAFE 500 ML	BOTTLE 750 ML
PIEMONTE 2006 BOROLI, BAROLO ボローリ バローロ 赤い果実、革や土の複雑な香り。口当たりは柔らかで、しっかりとしたタンニン。	2,800	9,800	14,000
LOMBARDIA 20 10 CASTELLO DI CIGOGNOLA, LA MAGA, OLTREPÒ PAVESE カステッロ ディ チゴニョーラ マガ オルトレポ パヴェーゼ バルベリーらしい華やかな香り。心地よい酸味と柔らかい果実味のバランスが良いミディアムボディ。			7,500
20 12 CA'DEL BOSCO, CURTEFRANCA カ デルボスコ クルテフランカ フランチャコルタの地域でカベルネとメルローから作られる。果実味が豊かで、なめらかな口当たり。			9,000
VENETO 20 12 MASI, CAMPOFIORIN, ROSSO DELLE VERONESE マアジ カンポフィオリン ロッソ デッレ ヴェロネーゼ プラムやベリー、優しいスパイスの香り。リッチで柔らかなフルボディ。			8,000
20 12 ALLEGRI, PALAZZO DELLA TORRE, VERONESE IGT アレグリーニ パラッツォ デッラトーレ ヴェロネーゼ ワイルドベリー等の凝縮感のある果実味。しっかりとしたフルボディ。	2,200	7,700	11,000
TUSCANY 20 13 CIACCI PICCOLOMINI D'ARAGONA, ROSSO TOSCANA チャッチ ピッコロミニ ダラゴナ ロッソトスカーナ ブラックベリーやカシスの香り。サンジョヴェーゼ、カベルネ、メルローのブレンド。	1,400	4,900	7,000
20 14 BARONE RICASOLI, BROLIO, CHIANTI CLASSICO バーネリカーゾリ ブローリオ キャンティ クラッシコ ラズベリーやスパイスの香り。適度なタンニンのミディアムボディ。			8,500
20 13 CA'MARCANDA GAJA, PROMIS, TOSCANA IGT カマルカンダ ガヤ プロミス ガヤのスーパータスカン。メルローの柔らかさとシラーのスパイスさを持つ。			12,500
ABRUZZO 20 13 MASCIARELLI, MONTEPULCIANO D'ABRUZZO マシャレリ モンテプルチアーノ ダブルツツォ 赤い果実の豊かな香り。柔らかで上品なタンニンのミディアムボディ。	1,200	4,200	6,000
CAMPANIA 20 11 DONNACHIARA, TAURASI ドンナキアラ タウラージ 黒い果実の芳醇な香りにカカオのニュアンスも。豊かな果実味と厚みのあるタンニン。			16,000
PUGLIA 20 14 TORMARESCA, TORCICODA PRIMITIVO, SALENTO トルマレスカトルチコーダ プリミティーヴォ サレント 心地よい木樽のニュアンス。なめらかなタンニン、力強い味わい。	1,600	5,600	8,000
SICILY 20 13 SALLIER DE LA TOUR TASCA D'ALMERITA, SYRAH サリエル デラトゥール タスカ ダルメリータ シラー ワイルドベリーやハーブの香り。上質なタンニンのミディアムボディ。			5,000
OREGON, UNITED STATES 20 13 COOPER MOUNTAIN VINEYARDS, PINOT NOIR ウィラメット ヴァレー 自然派のワイン。ブラックベリーやチェリーの香り。ソフトなタンニンとエレガントな酸味を持つ。	2,400	8,400	12,000

SWEET WINE スウィートワイン

	GLASS 60 ML	HALF 375 ML	BOTTLE 500 ML
20 14 PELLEGRINO, PANTELLERIA PASSITO LIQUOROSO, SICILY ペッレグリーノ パンテッレリア パッシートリクオロソ シチリア 陰干したぶどうから作られる濃厚な甘口ワイン。ドライイチジクやアプリコットの香り。	1,200		9,000
NV CAUDRINA, LA SELVATICA, ASTI, PIEMONTE カウディーナ ラセルヴァティカ アスティ ピエモンテ 柔らかな泡立ちときれいな酸味が心地よい甘口スパークリング。		4,500	

NON ALCOHOLIC WINE ノンアルコールワイン

	GLASS 125 ML	BOTTLE 1000 ML
TRAUBENMOST WHITE / RED NEUDÖRFL, AUSTRIA トラウベンモスト ワイン用ぶどうのジュース 白/赤 ワイン醸造用ぶどうを搾った天然100%の無添加ジュース	1,200	7,000

FREE FLOW WINES FOR 90 MINUTE

下記のワインを 90 分間お好きなだけお楽しみいただけます

3,500

SPARKLING WINE スパークリングワイン

NV BELSTAR, PROSECCO BRUT, VENETO
ベルスター プロセッコ ブリュット ヴェネト

WHITE WINE 白ワイン

20 15 CANTINE SAN MARZANO, ESTELLA, FIANO SALENTO, PUGLIA
サン マルツァーノ エステッラ フィアーノ サレント プーリア

RED WINE 赤ワイン

20 14 SALLIER DE LA TOUR, NERO D'AVOLA, SICILY
サリエル デラトゥール ネロ ダヴォラ シチリア

ALL PRICES ARE IN JAPANESE YEN, EXCLUSIVE OF CONSUMPTION TAX AND SUBJECT TO 13% SERVICE CHARGE.
上記は日本円での表示価格で、別途消費税と13%のサービス料を申し受けます。

K'SHIKI BEVERAGE MENU

DRAFT BEER

生ビール

SUNTORY THE PREMIUM MALT'S 1,200
サントリー ザ プレミアムモルツ

BOTTLE BEER

ボトルビール

ASAHI SUPER DRY 334 ML 1,200
アサヒ スーパードライ

NON-ALCOHOLIC BEER

ノンアルコールビール

ALL FREE 350 ML 1,200
オール フリー

PREMIUM ITALIAN BEER

プレミアムイタリアンビール

COLLESI IMPER ALE 500 ML 3,000
BIONDA ALE

コレージ インペレアーレ
ピオンダ エール

きめ細かくリッチで滑らかな泡と、フルーティな麦芽の香り、
蜂蜜を思わせるほのかな甘さが特徴です。
イワシのスパゲティやスズキの黒オリーブ風味によく合います。

COLLESI IMPER ALE 500 ML 3,000
AMBRATA AMBER ALE

コレージ インペレアーレ
アンブラータ アンバー エール

カラメル香、モルトの香りが際立つ、クリアな極上のアロマ。
軽やかな「フレッシュトマトとバジルのリングイネ」から、
ボリューム感のある「ビーフリアイのグリル」まで、
幅広いお料理に合わせてお楽しみいただけます。

COLLESI IMPER ALE 500 ML 3,500
TRIPLO MALTO ALE

コレージ インペレアーレ
トリプロ マルト エール

通常の3倍の麦芽を使用して造られたスペシャル・ビール。
華やかでフルーティな味わいと類い稀なる凝縮感を持ち、
シェフ・ダニエレ特製ラザーニャや、仔牛スネ肉のオッソブッコ
など、力強い料理の味を引き立てます。

MINERAL WATER

ミネラル ウォーター

FUJI MINERAL 780ML 1,000
富士ミネラル

EVIAN 750ML 1,850
エヴィアン

ACQUA PANNA 500ML 950
アクアパンナ 1,000ML 1,850

SAN PELLEGRINO 500ML 950
サンペレグリーノ 1,000ML 1,850

PERRIER, FRANCE 330ML 950
ペリエ 750ML 1,850

LIQUEUR

リキュール

LIMONCELLO / AMARETTO 1,400

AMARO / FRANGELICO

リモンチェッロ/アマレット

アマール/フランジェリコ

COCKTAIL

カクテル

ITALIAN LIMONATA 1,500

LIMONCELLO, 7 UP & LEMON JUICE
イタリアン リモナータ

APEROL SPRITZ 1,800

APEROL & PROSECCO
アペロール スプリッツ

AMARETTO ALLA PESCA 1,500

AMARETTO & PEACH JUICE
アマレット アラ ペスカ

SICILIAN SUNRISE 1,300

CAMPARI & BLOOD ORANGE JUICE
シチリアン サンライズ

NON-ALCOHOLIC COCKTAIL

ノンアルコールカクテル

MANGO UP 1,200

MANGO JUICE, 7UP & GRENADINE SYRUP
マンゴーアップ

ARANCIATA MIA 1,200

BLOOD ORANGE JUICE & TONIC WATER
アランチアータ ミーア

NON-ALCOHOLIC SANGRIA 1,200

NON-ALCOHOLIC RED WINE & ORANGE JUICE
ノンアルコール サングリア

GRAPPA

グラッパ

GRAPPA DI SASSICAIA 3,500

グラッパ ディ サッシカイヤ

BERTA, NIBBIO GRAPPA DI NEBBIOLO 1,500

ベルタ ニッビオ グラッパ ディ ネットピオーロ

FRESHLY SQUEEZED JUICE

フレッシュ ジュース

ORANGE / GRAPEFRUIT 1,300

オレンジ/グレープフルーツ

JUICE

ジュース

BLUEBERRY / CASSIS 1,200

CRANBERRY / GUAVA

MANGO / PINEAPPLE / POMEGRANATE

ブルーベリー/カシス/クランベリー/グアバ
マンゴー/パイナップル/ざくろ

ORANGE / GRAPEFRUIT / APPLE 955

PEACH / TOMATO / CARROT

オレンジ/グレープフルーツ
アップル/ピーチ/トマト/キャロット

SOFT DRINK

ソフトドリンク

COLD INFUSED 1,500

MANDARIN ORIENTAL BLEND TEA

マンダリン オリエンタル ブレンドティー(アイスティー)
福建省産高級烏龍茶を華やかな柑橘の香りで
仕上げたオリジナルのアイスティー

CHINOTTO LURISIA 1,200

(THIS PRODUCT CONTAINS A TRACE AMOUNT OF ALCOHOL)
キノット・ルリジア

リグーリア州サヴォナ産のシトラスフルーツ「キノット」を
使用した、イタリアで不動の人気を誇る炭酸飲料です。
※微量ではございますが、アルコールが含まれております。

GAZZOSA LURISIA 1,200

(THIS PRODUCT CONTAINS A TRACE AMOUNT OF ALCOHOL)

ガッゾーサ・ルリジア

アマルフィ海岸沿いの段々畑で古くから栽培されて
いるスフザートレモンを使用した、ほのかな苦味をもつ
レモンソーダ。
※微量ではございますが、アルコールが含まれております。

COCA COLA 955

コカ・コーラ

COCA COLA ZERO 955

コカ・コーラ ゼロ

7 UP 955

セブンアップ

FEVER TREE GINGER ALE 955

フィーバーツリー ジンジャーエール

FEVER TREE GINGER BEER 955

フィーバーツリー ジンジャービア

COFFEE

コーヒー

950

COFFEE
ブレンドコーヒー

DECAFFEINATED COFFEE
カフェインレスコーヒー

SINGLE ESPRESSO
シングルエスプレッソ

DOUBLE ESPRESSO
ダブルエスプレッソ

CAFÉ LATTE
カフェラテ

CAPPUCCINO
カプチーノ

ICED COFFEE
アイスコーヒー

ICED CAFÉ LATTE
アイスカフェラテ

TEA

ティー

950

DARJEELING
ダージリン

EARL GREY
アールグレイ

ENGLISH BREAKFAST
イングリッシュ ブレックファースト

MANDARIN ORIENTAL BLEND TEA
マンダリン オリエンタル
ブレンドティー

CHAMOMILE
カモミール

LEMONGRASS
レモングラス

MINT
ミント

GREEN TEA
緑茶