



FESTIVE CELEBRATIONS

イタリアンダイニング「ケシキ」
フェスティブ期間 コース料金のご案内

Lunch Set Menu

ランチコース

December 20 to January 5

12月20日から1月5日

*Expect December 24,25,31 and January 1 | 12月24日、25日、31日、1月1日を除く

4-course: JPY 9,900 | 5-course: JPY 17,600

4品: 9,900円 | 5品: 17,600円

December 24, 25, 31

January 1

12月24日、25日、31日

1月1日

Collaboration Lunch "K'shiki" × "The Pizza Bar on38th"

7-course : JPY 27,500

コラボレーションランチ「ケシキ」×「ピッツアバー on 38th」

7品: 27,500円

Dinner Set Menu

ディナーコース

December 19, 22, 23, 26 to 30

January 4 and 5

12月20、26日から30日

1月4日、5日

4-course: JPY 13,200 | 5-course: JPY 16,500 | 6-course: JPY 23,100

4品: 13,200円 | 5品: 16,500円 | 6品: 23,100円

December 20, 21

12月20日、21日

5-course: JPY 16,500 | 6-course: JPY 23,100

5品: 16,500円 | 6品: 23,100円

January 2, 3

1月2日、3日

6-course: JPY 23,100

6品: 23,100円

December 24, 25, 31

January 1

12月24日、25日、31日

1月1日

Collaboration Dinner "K'shiki" × "The Pizza Bar on38th"

8-course : JPY 38,500

コラボレーションディナー「ケシキ」×「ピッツアバー on 38th」

8品: 38,500円

Enquiries and Reservations - Restaurant Reservations

Telephone: +81 3 3270 8188 (10:00am-8:00pm)

ご予約・お問い合わせはレストラン予約まで

フリーダイヤル: 0120-806-823 (10:00-20:00)

[email: motoy-fbres@mohq.com](mailto:motoy-fbres@mohq.com)

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

IN VIAGGIO

旅

APERITIVO

アペリティーボ

- Poleta Chips, Baccala Mantecato
ポレンタチップス バッカラマンテカート
- Chicken Liver Terrine, Cocoa Butter and Hazelnut
鶏レバーのテリーヌ ココアバターとヘーゼルナッツ
- Crispy Olivier Salad
クリスピーオリヴィエサラダ

APPETIZER

前菜

- Roasted Monkfish, Artichoke and Tangerine
鮟鱇のロースト アーティチョークとオレンジ

PASTA

パスタ

- Celeriac Bottoni, Raw Botan Shrimp, Franciacorta and Caviar
根セロリのボットーニ ボタン海老 フランチャコルタ キャビア

MAIN COURSE

メインディッシュ

Blue Lobster in Winter "Guazzetto"

ブルーロブスター "グアッゼット"
and

Japanese Beef Tenderloin, Black Truffle
Cavolo Nero Variation

和牛テンダーロイン 黒トリュフ カーボロネロのバリエーション

DOLCE

ドルチェ

- House-made Toasted Panettone, Zabaione, Amarena
Dark Chocolate and Spiced Mascarpone Gelato
自家製トーストパネットーネ サバイオーネ アマレーナ
ダークチョコレート スパイスマスカルポーネのジェラート

Coffee or Tea

コーヒー または 紅茶

23,100

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。

CASA ANNAMARIA

カサ アンナマリア

APPETIZER

前菜

- Seafood Salad with Snowcrab, Lobster, Vegetables and Caviar
シーフードサラダ ずわい蟹 ロブスター野菜 キャビア

SOUP

スープ

- Traditional Cappon Broth with Passatelli
伝統的なカッポンスープ パッサテッリ添え

PASTA OR RISOTTO

パスタ or リゾット

House-made Chitarrine

- Swordfish Ragout, Datterini Tomatoes Bottarga and Mint
自家製キタリーナ メカジキのラグー ダッテリーニトマト 唐墨とミント

or

- Risotto with Beetroot and Gorgonzola, Walnut and Black Truffle
ビーツとゴルゴンゾーラチーズのリゾット 胡桃 黒トリュフ

MAIN COURSE

メインディッシュ

- Grilled Japanese Sablefish with and Caramelised Cabbage, Mushroom
銀鮧グリルキャラメリゼしたキャベツ 旬の茸

or

- Japanese Beef Rump Steak, Carrot and Cocoa
国産牛ランプステーキ 人参とココア

DOLCE

ドルチェ

- K'shiki Tiramisu
ケシキ 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

16,500

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

13,200