



## 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」×「ピッツァバー 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」×「ピッツァバー 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: motyo-fbres@mohg.com](mailto:motyo-fbres@mohg.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

Polenta 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  
鮫鱈のロースト 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

## 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  
銀鱈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