



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

- 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
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 キビア

MAIN COURSE メインディッシュ

- Jumbo Prawn in Winter "Guazzetto"
ジャンボ海老 "グアッゼット"
or
- Dry Aged Japanese Beef Sirloin, Black Truffle
Cavolo Nero Variation
熟成和牛サーロイン 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
ダークショコラート 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

17,600

PRANZO A CASA

プランツオ ア カサ

APPETIZER 前菜

- Seafood Salad with Snow Crab, Sweet Shrimp and Crunchy Vegetables
シーフードサラダ ずわい蟹 甘海老 野菜

PASTA OR RISOTTO パスタ or リゾット

- House-made Chitarra with Swordfish Ragout
Datterini Tomatoes 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ミント
or
- Risotto with Beetroot and Gorgonzola Cheese
Walnut
ビーツとゴルゴンゾーラチーズのリゾット
胡桃

MAIN COURSE メインディッシュ

- Grilled Japanese Sablefish with Caramelised Cabbage
Seasonal Mushroom
銀鱈のグリル 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 人参与ココア

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

9,900