



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

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

17,600

PRANZO A CASA

プランツォ 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 Chitarrine with Swordfish Ragout
Datterini Tomatoes and Mint
自家製キタリーナ メカジキのラゲー 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 人参とココア

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