

オリエンタル弁当

2,900

前菜、天麩羅、旬の魚と肉料理、御飯、季節のフルーツを
K'shiki 特製のお弁当スタイルでお楽しみ下さい。
コーヒー又は紅茶を食後にどうぞ。

ヌードル ランチ

3,200

お好きな前菜を 1 品お選びください

- ベビーグリーンサラダとマンダリンオレンジドレッシング
- 初鰹とピエトラ 豆苗の生春巻き ライムと茗荷のソース
- 旬の緑野菜と新牛蒡のスティーム パンダンリーフが香る蚕豆のスープ

お好きなアイテムを 1 品お選びください

- チャー クワイ ティオ 中華ソーセージと海老
ライスヌードルのスイートソイソース
- 真蛸と干し海老 黄韭 空芯菜のビーフン
- チキンラクサ 筍と青梗菜 フクロ茸のシンガポール風スープヌードル

キウイフルーツのシャーベットとジャックフルーツ
パイナップルとクコの実のレモンガラスシロップ漬け

コーヒー又は紅茶

マンダリングリル ランチ

3,800

山葵とナンプラーが香るホタルイカと独活 ウルイのサラダ
完熟トマトとコリアンダーのビネグレット

旬の緑野菜と新牛蒡のスティーム パンダンリーフが香る蚕豆のスープ

下記からお好きなオープンキッチンのグリル料理を 1 品お選びください

- 鹿児島県霧島高原産ポークロイン
- オーストラリア産ビーフ リブアイ
- 中村農園産甲州ワイン地鶏の胸肉
- 本日お勧めのお魚
- 伊佐木のグリルとタオチオでソテーした空芯菜 ネマガリ筍と野蒜添え
蛸ミンチとホラパーのラギーソース
- ナシゴレンとチキンサテー
- 国産牛プレミアムサーロイン

プラス 3,000

ハイビスカスのジュレ コブミカンの葉が香るマンゴーとグレープフルーツ
バニラアイスクリームとローストココナッツ

ORIENTAL BENTO

2,900

*UNIQUE APPETIZERS, SHRIMP AND VEGETABLE TEMPURA
TASTE OF SEASONAL FISH AND MEAT WITH RICE AND
ASSORTED FRUITS IN BENTO BOX
ORIGINAL BLEND COFFEE, TEA OR HERBAL INFUSION*

NOODLE LUNCH

3,200

PLEASE SELECT FROM THE APPETIZERS BELOW...

- BOWL OF JAPANESE GARDEN GREEN SALAD
WITH SILKY MANDARIN ORANGE DRESSING
- SPRING ROLL OF BONITO WITH SWISS CHARD AND PEA SPROUTS
LIME AND MYOGA GINGER SAUCE
- STEAMED SEASONAL GREEN VEGETABLES AND BURDOCK
IN PANDAN LEAF INFUSED BROAD BEAN SOUP

PLEASE SELECT FROM THE NOODLE DISHES BELOW...

- CHAR KWAY TEOW
FLAT RICE NOODLES WITH CHINESE SAUSAGE AND PRAWNS
IN SWEET SOY SAUCE
- STIR FRIED VERMICELLI NOODLE
WITH OCTOPUS, DRIED SHRIMPS
YELLOW GARLIC CHIVE AND KUSHINSAI
- CHICKEN LAKSA
WITH BAMBOO SHOOTS, BOK CHOY AND STRAW MUSHROOMS
IN SPICY COCONUT SOUP

KIWI SHERBET AND JACK FRUIT, PINEAPPLE AND CHINESE WOLFBERRY FRUIT IN
LEMONGRASS SUGAR SYRUP

ORIGINAL BLEND COFFEE, TEA OR HERBAL INFUSION

MANDARIN GRILL

3,800

WASABI AND NAM PLA FLAVORED FIREFLY SQUID SALAD
WITH UDO AND URUI, RIPE TOMATO AND CORIANDER VINAIGRETTE

STEAMED SEASONAL GREEN VEGETABLES AND BURDOCK
IN PANDAN LEAF INFUSED BROAD BEAN SOUP

PLEASE CHOOSE YOUR FAVORITE GRILLADE FROM THE OPEN KITCHEN

- KAGOSHIMA PORK LOIN
- AUSTRALIAN BEEF RIB EYE
- YAMANASHI CHICKEN BREAST
- CATCH OF THE DAY
- GRILLED GRUNT AND SAUTÉED KUSHINSAI
WITH SOY BEAN PASTE, NEMAGARI BAMBOO SHOOTS AND NOBIRU
MINCED OCTOPUS AND THAI BASIL RAGOUT SAUCE
- NASI GORENG WITH CHICKEN SATAY
- JAPANESE BEEF SIRLOIN PLEASE ADD 3,000

GRAPEFRUIT AND KAFFIR LIME LEAF INFUSED MANGO ON HIBISCUS JELLY
WITH VANILLA ICE CREAM AND ROASTED COCONUT