

la cucina

Lucente

ルチェンテ

Slow roasted Saroma beef tenderloin carpaccio
Parmigiano reggiano, baby leaf
サロマ牛テンドーロイン 低温ローストカルパッチョ
パルミジャーノレッジャーノ ベビーリーフ

Linguine piccole, frutti di mare
fresh tomatoes, olives, capers
リングイネピッコレ フルッティディマーレ
フレッシュトマト オリーブ ケッパー

or 又は
Risotto of the day
本日のリゾット

Cacciatore
Stewed Hakata chicken in tomato sauce, rosemary potatoes
カチャトーラ
はかた地鶏のトマト煮込み ローズマリーポテト添え

Caramel panna cotta
coffee, amaretti
キャラメルパンナコッタ
コーヒー アマレッティ

Coffee or tea
コーヒー又は紅茶

Speranza

スペランザ

Slow roasted Saroma beef tenderloin carpaccio
Parmigiano reggiano, baby leaf
サロマ牛テンドーロイン 低温ローストカルパッチョ
パルミジャーノレッジャーノ ベビーリーフ

Paccheri, octopus ragout
olive, capers, espelette
パッケリ 蛸のラグー
オリーブ ケッパー エスプレット

Grilled fish of the day, scampi, herbs
Green pea puree
本日の鮮魚と手長海老のハーブグリル
グリーンピースピューレ

Roasted Aomori duck loin
cherry tomato and balsamic sauce
青森県産鴨ロースのロースト
チェリートマトのバルサミソース

Sicily pistachio ice cream
pineapple compote
シチリア産ピスタチオのアイスクリーム
パイナップルコンポート

Coffee or tea
コーヒー又は紅茶

Vivace

ヴィヴァーチェ

Antipasto misto
Pork cotoletta, Bresaola, Dry-cured ham, Mirano salami,
Pesto Genovese marinated, shrimp, octopus and zucchini, baby leaf
アンティパストミスト
ポークコトレッタ / ブレザオラ / 生ハム / ミラノサラミ
海老 蛸 ズッキーニのジェノベーゼマリネ / ベビーリーフ

Chitarra, amatriciana
pancetta, stracciatella
キタツラ アマトリチャーナ
パンチェッタ ストラッチャテッラ

Zuppa di pesce
Sauteed fish of the day, scampi, scallop, mussel
ズッパ ディ ペッシェ
本日の鮮魚 手長海老 帆立 ムール貝
or 又は

Carne misto
Wagyu beef sirloin tagliata, anchovy and black olive sauce
Veal loin saltimbocca, sage, fond de veau sauce
Stewed veal with white wine
カルネミスト
黒毛和牛サーロインのタリアータ アンチョビと黒オリーブのソース
仔牛のサルティンボッカ セージ フォンドヴォーソース
仔牛の白ワイン煮込み

Amor polenta
Corn flour almond cake, orange marmalade
アモール・ポレンタ
トウモロコシ粉とアーモンドのケーキ オレンジマーマレード

Coffee or tea
コーヒー又は紅茶

North Italy

～北イタリア～

Antipasto misto
Pork cotoletta, Bresaola, Dry-cured ham, Mirano salami,
Pesto Genovese marinated, shrimp, octopus and zucchini, baby leaf
アンティパストミスト
ポークコトレッタ / ブレザオラ / 生ハム / ミラノサラミ
海老 蛸 ズッキーニのジェノベーゼマリネ / ベビーリーフ

Chitarra, amatriciana
pancetta, stracciatella
キタツラ アマトリチャーナ
パンチェッタ ストラッチャテッラ

Zuppa di pesce
Sauteed fish of the day, scallop
ズッパ ディ ペッシェ
本日の鮮魚 帆立

Carne misto
Wagyu beef sirloin tagliata, anchovy and black olive sauce
Veal loin saltimbocca, sage, fond de veau sauce
カルネミスト
黒毛和牛サーロインのタリアータ アンチョビと黒オリーブのソース
仔牛のサルティンボッカ セージ フォンドヴォーソース

Amor polenta
Corn flour almond cake, orange marmalade
アモール・ポレンタ
トウモロコシ粉とアーモンドのケーキ オレンジマーマレード

Coffee or tea
コーヒー又は紅茶

la cucina

A LA CARTE

Antipasto 前菜

Cold cuts

bresaola, dry-cured ham, Mirano salami

コールドカット

ブレザオラ / 生ハム / ミラノサラミ

Insalata caprese

tomatoes, mozzarella, basil (V)

インサラータカプレーゼ

トマト モッツアレラ バジル

Dry-cured ham salad

seasonal fruits, tomatoes, parmesan, balsamic dressing

生ハムサラダ

季節の果物 トマト パルメザン バルサミコドレッシング

Carpaccio of today's fish

caviar, bottarga, salmon roe

鮮魚のカルパッチョ

キャビア からすみ いくら

Bagna cauda

chicken ham, seasonal vegetables

バーニャカウダ

地鶏ハム 彩り野菜

Roasted Saroma beef tenderloin carpaccio

Parmigiano reggiano, baby leaf

サロマ牛テンドーロイン 低温ローストカルパッチョ

パルミジャーノレッジャーノ ベビーリーフ

Pasta パスタ

Spaghettoni, amatriciana

pancetta, pecorino

スパゲットーニ アマトリチャーナ

パンチェッタ ペコリーノ

Homemade tagliatelle, classic Bolognese (S)

自家製タリアテッレ クラシックボロネーゼ

Linguine, frutti di mare

fresh tomatoes, olives

リングイネ フルッティディマーレ

フレッシュトマト オリーブ

Paccheri, octopus raghu

olive, capers, esepette

パッケリ 蛸のラグー

オリーブ ケッパー エスプレット

Chitarra, amatriciana, pancetta, stracciatella

キタッラ アマトリチャーナ

パンチェッタ ストラッチャテッラ

Pizza ピザ

Margherita

tomato sauce, mozzarella, basil (V)

マルゲリータ

トマトソース モッツアレラ バジル

Quattro formaggio

gorgonzola, Parmesan, mozzarella, scamorza (V)

クワトロフォルマッジオ

ゴルゴンゾーラ パルメザン モッツアレラ スカモルツァ

Frutti di mare bianca

seafood, caper, anchovy, olives, cherry tomatoes

フルッティディマーレ ビアンカ

シーフード ケッパー アンチョビ オリーブ チェリートマト

Chef's recommended pizza "Cicinielli" (S)

marinara sauce, young sardine, bamboo shoots, olives, capers

シェフのおすすめピッツァ “チチニエリ”

マリナーソース しらす 筍 オリーブ ケッパー

Risotto リゾット

Risotto of the day

本日のリゾット

Main course メイン

Grigliata mista

Grilled fish of the day, scampi, scallop, squid

グリリアータミスタ

本日の鮮魚 手長海老 帆立 アオリイカ

Zuppa di pesce

Sauteed fish of the day, scampi, scallop, mussel

ズッパ デイ ベッシエ

本日の鮮魚 手長海老 帆立 ムール貝

Roasted chicken thigh with herb bread crumbs

mustard sauce

地鶏のロースト

香草パン粉 粒マスタードソース

Roasted Aomori duck loin

cherry tomato and balsamic sauce

青森県産鴨ロースのロースト

チェリートマトのバルサミコソース

Wagyu beef sirloin tagliata

anchovy and black olive sauce

黒毛和牛サーロインのタリアータ

アンチョビと黒オリーブのソース

Costoletta alla Milanese

Veal loin, checca sauce, arugula, parmesan (S)

ミラノ風仔牛のコストレッタ

ケッカソース セルバチコ パルメザン

350g

Cheese チーズ

Italian formaggio misto 4 kinds

イタリアンチーズ 4種盛り合わせ

Dolce デザート

Tiramisu (S)

ティラミス

Caramel panna cotta

coffee, amaretti

キャラメルパンナコッタ

コーヒー アマレットィ

Sicily pistachio ice cream

pineapple compote

シチリア産ピスタチオのアイスクリーム

パイナップルコンポート

Amor polenta

Corn flour almond cake, orange marmalade

アモール・ポレンタ

トウモロコシ粉とアーモンドのケーキ オレンジマーマレード

Gelato or sorbet

Vanilla, Chocolate, Pistachio, Setouchi lemon, Strawberry

ジェラート / ソルベ

バニラ チョコレート ピスタチオ 瀬戸内レモン 苺

1scp

(S) Signature dish / Chef's recommendation / (V) Vegetarian

la cucina serves carnaroli rice from Italy.

ラ クッチーナでは、イタリア産リゾット米のカルナローリを使用しております。