

la cucina

The classic Italian lunch at `la sala`

la sala `B`

ラ サラ “B”

Antipasto misto
前菜盛り合わせ

Choice of one primo piatto
下記よりプリモピアットをお選びください

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 sala `R`

ラ サラ “R”

Antipasto misto
前菜盛り合わせ

Choice of one primo piatto
下記よりプリモピアットをお選びください

"Misto di Carne & Pesce"
Grilled fish of the day, bagna cauda sauce
Grilled Ajiwaibudou beef sirloin, balsamic sauce
“ミスト ディ カルネ & ペシエ”
本日の鮮魚のグリル バーニャカウダソース
味わい葡萄牛サーロインのグリル パルサミソース

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

North Italy

北イタリア

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

Chitarra, amatriciana
pancetta, pecorino romano
キタツラ アマトリチャーナ
パンチェッタ ペコリーノロマーノ

Saltinbocca
sage, fond de veau sauce
仔牛ロース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

Primo piatto

プリモピアット

Spaghettini, Genovese sauce, shrimp, squid, green beans, potatoes
スパゲッティーニ ジェノベーゼ
海老 ヤリイカ インゲン ポテト

Spaghetti, chicken leg ragout, onion and mushroom duxelles
スパゲッティ 鶏もも肉のラグー 玉ねぎときのこのデュクセル

Risotto of the day
本日のリゾット

Spaghetti, classic Bolognese
スパゲッティ クラシックボロネーゼ

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。