

la cucina



Kyushu

— 九州 —

9/1~11/30

Lunch

Oita yellowtail tagliata, lemon dressing
Fijold ruby, sprouts, seasonal vegetables

大分県産かぼすブリのタリアート レモンドレッシング
フィヨルドルビー スプラウト 彩り野菜

Spaghetti vongole bianco
Nagasaki clams and bottarga

スパゲッティ
長崎県産あさりとからすみのボンゴレビアンコ

Bombette

Sauteed Kagoshima kurobuta pork and caciocavallo cheese
Rosemary sauce, porenta

鹿児島県産黒豚ロース肉とカチョカヴァロのボンベッテ
ローズマリーソース ポレンタ添え

Kumamoto chestnuts terrine
Grappa ice cream, autumn fruits

熊本県産栗のテリーヌ
グラッパのアイスクリーム 秋の果物と共に

Coffee or Tea

コーヒー又は紅茶

¥3,960

Dinner

Satsuma chicken liver and foie gras mousse
Marinated eggplant, gizzard confit, black truffle

さつま若しゃものレバーとフォアグラのムース
大長茄子のマリネ 砂肝のコンフィ 黒トリュフ

Linguine piccora aglio olio
Nagasaki uchiwa lobster, mint, cherry tomatoes

リングイネピッコラ
長崎県産うちわ海老のアーリオオーリオ ミント チェリートマト

Grilled Oita yellowtail
Puttanesca sauce

大分県産かぼすブリのグリル
プッタネスカソース

Roasted Miyazaki Kirimine beef fillet
Porcini sauce, hazelnut mush potatoes

宮崎県産霧峰牛フィレ肉のロースト
ポルチーニ茸のソース ヘーゼルナッツのマッシュポテト

Kumamoto chestnuts terrine
Grappa ice cream, autumn fruits

熊本県産栗のテリーヌ
グラッパのアイスクリーム 秋の果物と共に

Coffee or Tea

コーヒー又は紅茶

¥13,200

All prices include consumption tax and are subject to a 10% service charge.

料金には消費税が含まれております。上記税込価格に 10%のサービス料を頂戴いたします。