

la cucina



Festival Estate del cibo

～夏の収穫祭～

7/1-8/31

Lunch

Striped jack tagliata
Mantova sauce, salad
シマアジのタリアータ
マントヴァ風ソース サラダ添え

Spaghetti, puttanesca
chicken, summer vegetable, olives, capers
スパゲッティ プッタネスカ
鶏ひき肉 夏野菜 オリーブ ケッパー

Grilled Ajiwaibudou beef Bistecca style
checca sauce, vincotto, roasted potatoes
あじわい葡萄牛のグリル ビステッカ風
ケッカソース ヴィンコット ローストポテト

White peach compote, rosehip tea,
vanilla ice cream
白桃のコンポート ローズヒップティーの香り
バニラアイスクリーム

Coffee or tea
コーヒー又は紅茶

¥4,620

Dinner

Eccitante

Striped jack tagliata, Mantova sauce, bottarga
シマアジのタリアータ
マントヴァ風ソース からすみ

Cold capellini, sea urchin, caviar, summer truffle
冷製カッペリーニ 雲丹 キャビア サマートリュフ

Sauteed grunt, Genovese sauce
Summer vegetable caponata
イサキのソテー ジェノベーゼソース 夏野菜のカポナータ

Grilled Saroma beef sirloin Bistecca style
checca sauce, vincotto, potato parmigiana
サロマ牛サーロインのグリル ビステッカ風
ケッカソース ヴィンコット ポテトのパルミジャーナ

White peach compote, rosehip tea,
vanilla ice cream
白桃のコンポート ローズヒップティーの香り
バニラアイスクリーム

Coffee or tea
コーヒー又は紅茶

¥14,850

*¥12,650 set menu “Vivace” is also available.

※¥12,650 コース「Vivace」もご用意しております。