

la cucina



Festival invernale del cibo

～冬の収穫祭～

11/2-12/28

Lunch

Marinated seafood Neapolitan style
anglerfish, octopus, mussele, salsa verde
ナポリ風シーフードマリネ
鮫鰯 真蛸 ムール貝 サルサベルデ

Homemade tagliatelle
tomato cream sauce, shrimp, scallops
自家製タリアテッレ
海老と小柱のトマトクリームソース

Grilled beef sirloin, porcini sauce
牛サーロインのグリル ポルチーニ茸のソース

Chocolate tart
marron glace, spice, chocolate ice cream
チョコレートタルト
マロングラッセ スパイス チョコレートアイスクリーム

Coffee or tea
コーヒー又は紅茶

¥4,510

Dinner**Eccitante**

Beef carpaccio
balsamic, pecorino, serbatico
国産牛肉のカルパッチョ風
バルサミコ ペコリーノ セルバチコ

Lingine piccola, tomato cream sauce, snow crab, sea urchin
リングイネピッコラ
ズワイガニと雲丹のトマトクリームソース

Roasted fish, scallop, genovese sauce
squid ink croquette
本日の鮮魚とホタテのロースト ジェノベーゼソース
イカ墨のライスコロッケ

Stewed beef cheek in red wine "Barolo", mashed potatoes
牛ホホ肉の赤ワイン「バローロ」煮込み マッシュポテト

Chocolate tart
marron glace, spice, chocolate ice cream
チョコレートタルト
マロングラッセ スパイス チョコレートアイスクリーム

Coffee or tea
コーヒー又は紅茶

¥14,300

*¥12,100 set menu "Vivace" is also available.

*¥12,100 コース「Vivace」もご用意しております。