

## la cucina



## Festival Autunnale del cibo

～秋の収穫祭～

10/1-11/30

## Lunch

Tuna and mozzarella cheese tartar  
salmon roe, potato, baby leaf  
マグロとモッツァレラチーズのタルタル  
イクラ ポテト ベビーリーフ

Homemade tagliatelle  
chestnut, mushrooms, salsiccia  
自家製タリアテッレ  
栗 マッシュルーム サルシッチャ

Grilled Ajiwaibudou beef sirloin  
kyoho grape and red wine "Barolo" sauce  
あじわい葡萄牛サーロインのグリル  
巨峰の赤ワイン“バローロ”ソース

Red rhubarb almond tart  
Sicily pistachio ice cream  
赤ルバーブのアーモンドタルト  
シチリアピスタチオのアイスクリーム

Coffee or tea  
コーヒー又は紅茶

¥4,620

## Dinner

Eccitante

Seared tuna carpaccio  
cavier, bottaruga  
マグロの炙りカルパッチョ  
キャビア からすみ

Homemade chestnut tagliatelle, castagnola sauce  
salsiccia, porcini, mascarpone cheese  
栗粉の自家製タリアテッレ カスタニョーラソース  
サルシッチャ ポルチーニ茸 マスカルポーネチーズ

Lobster kadaif frit  
anchovy, sour cream, wild rice stem  
オマール海老のカダイフフリット  
アンチョビとサワークリーム マコモダケ

Grilled wagyu tenderloin  
kyoho grape and red wine "Barolo" sauce,  
black truffle, mashed potatoes  
黒毛和牛ヒレ肉のグリル  
巨峰と赤ワイン“バローロ”ソース  
トリュフ マッシュポテト

Red rhubarb almond tart, Sicily pistachio ice cream  
赤ルバーブのアーモンドタルト  
シチリアピスタチオのアイスクリーム

Coffee or tea  
コーヒー又は紅茶

¥14,850