

la cucina



Hokkaido
～北海道～
5/1-6/30

Lunch

Marinated scallops and octopus
fjord ruby, salad
ホタテと水タコのマリネ
フィヨルドルビー サラダ添え

Linguine piccole, vongole bianco
clams from Hokkaido, bottarga
リングイネピッコレ
北海あさりのボンゴレビアンコ からすみ

Grilled beef tender loin, red wine sauce
mozzarella cheese pizzaiola style
国産牛フィレ肉のグリル 赤ワインソース
モッツァレラチーズのピザ職人風 “ピッツァイオーラ”

Sweet corn crema catalana, orange tuile
とうもろこしのクレマカタラーナ
オレンジチュイール

Coffee or tea
コーヒー又は紅茶

¥4,620

Dinner
Eccitante

Marinated scallops, octopus, surfclams
asparagus, fjord ruby, caviar
ホタテ貝 水タコ ホッキ貝のマリネ
アスパラガス フィヨルドルビー キャビア添え

Linguine piccolo, vongole bianco
clams from Hokkaido, shrimp, bottarga
リングイネピッコレ
北海あさりと牡丹海老のボンゴレビアンコ からすみ添え

Grilled abalone and bamboo shoots
bagnacauda sauce
蝦夷鮑と筍のグリル バーニャカウダソース

Grilled Saroma beef tenderloin, red wine sauce
four kinds of cheese pizzaiola style
サロマ牛フィレ肉のグリル 赤ワインソース
4種チーズのピザ職人風 “ピッツァイオーラ”

Sweet corn crema catalana, orange tuile
とうもろこしのクレマカタラーナ オレンジチュイール

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。