la cucina

Vivace
ヴィヴァーチェ

Antipasto misto
scallop carpaccio, yuzu and seaweed dressing
Tasmanian salmon rillettes, fjord ruby
warm caprese, prawns, basil
アンティパスト ミスト
帆立貝のカルパッチョ　柚子と昆布のドレッシング
タスマニアサーモンのリエッタ　フィヨルドルビー
天使の海老のホットカプレーゼ　バジル

Squid ink spaghetti aglio, olio e peperoncino
snow crab, baby scallop, Japanese mustard greens, cherry tomato
イカスミを練り込んだスパゲッティ　ペペロンチーノ
ズワイガニ　小柱　水菜　チェリートマト

— Main course: Pleases choose one or two dishes below. —
メイン料理：下記より 1 品または 2 品をお選びください

Zuppa di pesce
lobster, threadfin bream, mussels, octopus, squid
potato, Swiss chard
ズッパ ディ ペシェ
オマール海老　イトヨリ鯛　ムール貝　イイダコ　烏賊
ポテト　スイスチャード

Grilled Japanese beef tenderloin, porcini Marsala cream sauce
grilled foie gras, truffle crust
国産牛テンダーロインのグリル　ポルチーニ茸のマルサラクリームソース
フォアグラグリル　トリュフクラスト

Special Christmas dolce
クリスマス特製ドルチェ

Coffee or tea
コーヒー又は紅茶

Regalo di natale
レガーロ ディ ナターレ

Antipasto misto
scallop carpaccio, yuzu and seaweed dressing
Tasmanian salmon rillettes, fjord ruby
warm caprese, prawns, basil
dry-cured ham "Hamon Minakami" and persimmon pinchos
snow crab and potato crocchetta
アンティパスト ミスト
帆立貝のカルパッチョ　柚子と昆布のドレッシング
タスマニアサーモンのリエッタ　フィヨルドルビー
天使の海老のホットカプレーゼ　バジル
群馬県産生ハム はもんみなかみと柿のピンチョス
ズワイガニとポテトのクロケッタ

Homemade egg pasta tajarin, truffle butter sauce
pancetta, onion
自家製卵パスタ タヤリン　トリュフバターソース
パンチェッタ　オニオン

Cacciucco al cartoccio
Shrimp, threadfin bream, mussels, octopus, squid
potato, Swiss chard
カッチュッコ アル カルトッチョ
天使の海老　イトヨリ鯛　ムール貝　イイダコ　烏賊
ポテト　スイスチャード

Grilled Wagyu beef tenderloin, truffle Barolo wine sauce
grilled foie gras, truffle crust
黒毛和牛テンダーロインのグリル　トリュフのバローロワインソース
フォアグラグリル　トリュフクラスト

Special Christmas dolce
クリスマス特製ドルチェ

Coffee or tea
コーヒー又は紅茶

Bellissimo
ベリッシモ

Stuzzichino misto
ストゥッツィキーニ ミスト

Grilled seafood salad, truffle dressing
abalone, surf clam, salmon, caviar, fjord ruby
グリルシーフードのサラダ　トリュフドレッシング
鮑　北寄貝　サーモン　キャビア　フィヨルドルビー

Truffle mushroom cream soup
grilled scallop, Japanese mustard greens
トリュフとマッシュルームのクリームスープ
帆立貝のグリル　水菜

Homemade egg pasta tajarin, white truffle butter sauce
pancetta, onion
自家製卵パスタ タヤリン　トリュフバターソース
パンチェッタ　オニオン

Lobster and foie gras flan "Sformato"
truffle Americaine sauce
オマール海老とフォアグラのフラン "スフォルマート"
トリュフ風味のアメリケーヌソース

Grilled Hida beef tenderloin, truffle Barolo wine sauce
braised Wagyu beef calzone
飛騨牛テンダーロインのグリル　トリュフのバローロワインソース
黒毛和牛の赤ワイン煮込みのカルツォーネ

Special Christmas dolce
クリスマス特製ドルチェ

Coffee or tea
コーヒー又は紅茶

la cucina serves carnaroli rice from Italy.
ラ クッチーナでは、イタリア産リゾット米のカルナローリを使用しております。

la cucina

Partenza
パルテンザ

Prosciutto and mortadella insalata
cream cheese and salami pinchos
olive, parmesan, seasonal fruit, tomato
生ハムとモルタデッラハムのサラダ
クリームチーズとサラミのピンチョス
オリーブ　パルメザン　季節のフルーツ　トマト

Linguine piccolo, frutti di mare
prawn, squid, clam, baby scallop
tomato, olive, caper
リングイネ ピッコレ　フルッティ ディ マーレ
海老　烏賊　浅利　小柱
トマト　オリーブ　ケッパー

Grilled Jinnai Wagyu Aka sirloin tagliata
balsamic sauce
神内和牛あかサーロインのタリアータ
バルサミコソース

Coffee or tea
コーヒー又は紅茶

Speranza
スペランザ

Seared splendid alfonsino carpaccio
yuzu and seaweed dressing, vegetable vermicelli
炙り金目鯛のカルパッチョ
柚子と昆布のドレッシング　彩野菜のヴァーミセリ

Linguine piccolo, tomato sauce
Tasmanian salmon, argula, lemon
リングイネピッコレ　トマトソース
タスマニアサーモン　ルッコラ　レモン

Grilled seabream
porcini, cauliflower purée
真鯛のグリル
ポルチーニ　カリフラワーピューレ

Roasted Iwate Tanohata duck, aged balsamic sauce
polenta fritto
岩手県産たのはた鴨のロースト　熟成バルサミコソース
ポレンタフリット

Special Christmas dolce
クリスマス特製ドルチェ

Coffee or tea
コーヒー又は紅茶

la cucina serves carnaroli rice from Italy.
ラ クッチーナでは、イタリア産リゾット米のカルナローリを使用しております。