la cucina

Prix fixe lunch
プリフィックスランチ

Please choose from the à la carte menu
下記アラカルトメニューよりお好きなお料理をお選びください

Verde
ヴェルデ

Dry-cured ham Hamon Minakami salad
white balsamic dressing
seasonal fruit, parmesan, ricotta, walnut
生ハム はもんみなかみのサラダ
ホワイトバルサミコドレッシング
季節フルーツ　パルメザン　リコッタ
クルミ

Primo piatto
プリモピアットをお選びください

Coffee or tea
コーヒーまたは紅茶

Bianco
ビアンコ

Antipasto
アンティパストをお選びください

Primo piatto
プリモピアットをお選びください

Dolce
ドルチェをお選びください

Coffee or tea
コーヒーまたは紅茶

Azzurro
アッズーロ

Antipasto
アンティパストをお選びください

Second piatto
セコンドピアットをお選びください

Dolce
ドルチェをお選びください

Coffee or tea
コーヒーまたは紅茶

Rosso
ロッソ

Antipasto
アンティパストをお選びください

Primo piatto
プリモピアットをお選びください

Second piatto
セコンドピアットをお選びください

Dolce
ドルチェをお選びください

Coffee or tea
コーヒーまたは紅茶

Regalo di natale
レガーロ ディ ナターレ

Tomato and mozzarella cheese caprese
prawn, basil, baby leaf
トマトとモッツァレラのカプレーゼ
天使の海老　バジル　ベビーリーフ

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

Grilled foie gras and Japanese beef tenderloin
truffle Barolo wine sauce
フォアグラと国産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

Special Christmas dolce
クリスマス特製ドルチェ

Coffee or tea
コーヒーまたは紅茶

à la carte

Antipasto アンティパスト

Dry-cured ham Hamon Minakami salad
white balsamic dressing
seasonal fruit, parmesan, ricotta, walnut
生ハム はもんみなかみのサラダ
ホワイトバルサミコドレッシング
季節フルーツ　パルメザン　リコッタクルミ

Caprese Ⓥ
tomatoes, mozzarella, baby leaf
カプレーゼ
トマト モッツァレラ　ベビーリーフ

Carpaccio of today's fish
yuzu dressing
本日の鮮魚のカルパッチョ
柚子ドレッシング

Tasmanian salmon salad, white balsamic dressing
ricotta cheese, fjord ruby
タスマニアサーモンのサラダ
ホワイトバルサミコドレッシング
リコッタチーズ　フィヨルドルビー

Soup of the day
本日のスープ

Primo piatto プリモピアット

Spaghettini alla puttanesca
cod, olive, caper, tomato sauce
スパゲッティーニ プッタネスカ
鱈　オリーブ　ケッパー　トマトソース

Rigatoni al Gorgonzola
smoked chicken, walnut, trevis
リガトーニ ゴルゴンゾーラソース
スモークチキン　クルミ　トレビス

Spaghetti classic Bolognese ragù Ⓢ
beef, pork, tomato sauce, parmesan cheese
スパゲッティ クラシックボロネーゼ
牛肉　豚肉　トマトソース　パルメザンチーズ

Linguine piccole ai frutti di mare
shrimp, baby scallop, squid
tomato, olives, capers
リングイネ ピッコレ フルッティ ディ マーレ
海老　小柱　イカ
トマト　オリーブ　ケッパー

Risotto of the day
本日のリゾット

Second piatto セコンドピアット

Acqua pazza of the day
tomato, basil, olive, caper
本日の鮮魚のアクアパッツァ
トマト　バジル　オリーブ　ケッパー

Grilled fish of the day and scampi
turnip cream sauce
本日の鮮魚と鬼手長海老のグリル
蕪のクリームソース

Cacciatore
braised chicken, tomato sauce
カチャトーラ
地鶏もも肉のトマト煮込み

Wagyu beef polpetta, Marsala sauce
黒毛和牛のポルペッタ　マルサラソース

Pizza Margherita ⓈⓋ
mozzarella cheese, basil, tomato sauce
ピッツァ マルゲリータ
モッツァレラチーズ　バジル　トマトソース

Dolce ドルチェ

Tiramisu Ⓢ
ティラミス

Crema catalana
クレマ カタラーナ

Chocolate panna cotta
berry sauce
チョコレート パンナコッタ
ベリーソース

You can enjoy all menu in a la carte.
全てのメニューはアラカルトでもお楽しみいただけます

Ⓢ Signature dish / Chef's recommendation
Ⓥ Vegetarian

Antipasto misto will be provided for groups of 8 or more people. la cucina serves carnaroli rice from Italy.
8名様以上のご利用の際は、前菜を盛り合わせでご用意させていただきます。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。