

la cucina



Summer Promotion

— Estate —
エスターテ

Speranza スペランザ

Shrimp, scallop, tomato consommé jelly
avocado, mizuna leaf

天使の海老とホタテのトマトコンソメゼリー
アボカド 赤水菜

Penne, pescatore, san marzano tomato sauce
shrimp, squid, mussels

ペンネ ペスカトーレ サンマルツァーノトマトのソース
海老 ヤリイカ ムール貝

Acqua pazza

clam, olive, caper

鮮魚のアクアパッツァ

アサリ オリーブ ケッパー

Alista

herb roasted Kurobuta pork loin

cold semi-dried tomato and black olive sauce
アリスト

黒豚ロースの香草ロースト

セミドライトマトと黒オリーブの冷製ソース

Panna cotta

pink grapefruit, watermelon granita

パンナコッタ

ピンクグレープフルーツ スイカのグラニータ

Coffee or tea

コーヒー又は紅茶

Vivace

ヴィヴァーチェ

Antipasto misto

herb butter roasted turban shell

abalone, lobster, consommé jelly

corn panna cotta, dry-cured ham, bresaola

アンティパストミスト

姫サザエの香草バターロースト

鮑とオマール海老のコンソメゼリー

トウモロコシのパンナコッタ 生ハム プレザオラ

Cold linguine piccole, sea urchin sauce

summer truffle

雲丹の冷製リングイネピッコレ

サマートリュフ

Striped jack tagliata, grilled shrimp and squid

blood orange and cherry tomato checca sauce

シマアジのタリアータ 鬼手長海老とアオリイカのグリル

ブラッドオレンジとチェリートマトのケッカソース

or 又は

Pizzaiola

Grilled Saroma Kuroushi beef tenderloin, mozzarella cheese

fresh tomato sauce, vincotto, basil

ピッツァイオーラ

サロマ黒牛テンダーロインとモッツァレラチーズグリル

フレッシュトマトソース ビンコット バジル

White peach compote

raspberry sorbet, herb granita

白桃のコンポート

ラズベリーソルベ ハーブのグラニータ

Coffee or tea

コーヒー又は紅茶

Eccitante

エシタンテ

Antipasto misto

herb butter roasted turban shell

abalone, lobster, consommé jelly

corn panna cotta, dry-cured ham, bresaola

アンティパストミスト

姫サザエの香草バターロースト

鮑とオマール海老のコンソメゼリー

トウモロコシのパンナコッタ 生ハム グリッシーニ

Cold linguine piccole, sea urchin sauce

summer truffle

雲丹の冷製リングイネピッコレ

サマートリュフ

Striped jack tagliata

blood orange and cherry tomato checca sauce

シマアジのタリアータ

ブラッドオレンジとチェリートマトのケッカソース

Pizzaiola

Grilled Saroma Kuroushi beef tenderloin, mozzarella cheese

fresh tomato sauce, vincotto, basil

ピッツァイオーラ

サロマ黒牛テンダーロインとモッツァレラチーズグリル

フレッシュトマトソース ビンコット バジル

White peach compote

raspberry sorbet, herb granita

白桃のコンポート

ラズベリーソルベ ハーブのグラニータ

Coffee or tea

コーヒー又は紅茶

la cucina

Appetizer アペタイザー

Cold Bruschetta	3pcs
tomato, basil, garlic, bread ブルスケッタ	
トマト バジル ガーリック プレッド	

Arugula salad	
semi-dried tomatoes, cherry tomatoes, balsamic dressing ルッコラサラダ	
セミドライトマト チェリートマト バルサミコドレッシング	

Dry-cured ham salad	
seasonal fruits, tomatoes, parmesan, balsamic dressing 生ハムサラダ	
季節の果物 トマト パルメザン バルサミコドレッシング	

Caprese ⑤	
tomatoes, mozzarella, basil カプレーゼ	
トマト モッツアレラ バジル	

Carpaccio of today’s fish	
caviar, bottarga, salmon roe 鮮魚のカルパッチョ	
キャビア からすみ いくら	

Cold cuts plate	
Milano salami, bresaola, dry-cured ham コールドカットプレート	
ミラノサラミ プレザオラ 生ハム	

Marinated scallop, tomato consomme jelly	
caviar, avocado, seasonal vegetable ホタテのマリネ トマトコンソメゼリー	
キャビア アボカド 季節野菜	

Corn panna cotta	
dry-cured ham, bresaola, grissini トウモロコシのパンナコッタ	
生ハム プレザオラ グリッシーニ	

Abalone, lobster, consommé jelly	
caviar, avocado, salmon roe 鮑とオマール海老のコンソメゼリー	
キャビア アボカド イクラ	

Hot Arancini	3pcs
tomato rice, tomato sauce, mozzarella アランチーニ	
トマトライス トマトソース モッツアレラ	

Torippa	
tripe, tomato, sage, parmesan, 国産牛トリッパのトマト煮込み	
ハチノス トマト セージ パルメザン	

Herb butter roasted turban shell	3pcs
姫サザエの香草バターロースト	

Fried calamari	
Squid, seasonal vegetable, tartar sauce, lemon フライドカラマリ	
ヤリイカ 季節野菜 タルタルソース レモン	

Pizza ピザ	スモール	レギュラー
	16cm (1~2名様)	28cm (3~4名様)

Margherita ⑤	
tomato sauce, mozzarella, basil マルゲリータ	
トマトソース モッツアレラ バジル	

Quattro formaggio ⑤	
gorgonzola, Parmesan, mozzarella, scamorza クワトロフォルマッジォ	
ゴルゴンゾーラ パルメザン モッツアレラ スカモルツァ	

Isola verde	
tomato sauce, mozzarella, shrimp, arugula, lemon oil, Parmesan イゾラヴェルデ	
トマトソース モッツアレラ 海老 ルッコラ レモンオイル パルメザン	

Pasta パスタ

Spaghetti carbonara	
pancettaa, egg, Parmesan, black pepper スパゲッティ カルボナーラ	
パンチェッタ 卵 パルメザン 黒胡椒	

Spaghettoni, amatriciana	
pancetta, pecorino スパゲットーニ アマトリチャーナ	
パンチェッタ ペコリーノ	

Linguine piccole, Genovese sauce	
cram, green beans, potatoes, fresh tomatoes リングイネビッコレ ジェノベーゼソース	
アサリ インゲン ポテト フレッシュトマト	

Homemade tagliatelle classic Bolognese ⑤	
beef, pork, tomato sauce, Parmesan 自家製タリアテッレ 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	

Gluten free penne ⑤	
soy meat and mixed beans ragout グルテンフリーペンネ	
大豆ミートとミックスビーンズのラグー	

Spaghetti, fresh tomatoes sauce	
scampi, crab, bottarga スパゲッティ フレッシュトマトソース	
手長海老 ズワイガニ ボッタルガ	

Risotto リゾット

Risotto of the day	
本日のリゾット	

Main course メイン

"Acqua pazza" fish of the day	
clam, mussel, squid, cherry tomatoes 本日の鮮魚のアクアパッツァ	
アサリ ムール貝 アオリイカ チェリートマト	

"Grigliata Mista"	
fish of the day, scampi, squid, scallop, seasonal vegetable blood orange and cherry tomato sauce “グリリアータミスタ”	
本日の鮮魚 手長海老 アオリイカ ホタテ 季節野菜 ブラッドオレンジとチェリートマトのケッカソース	

Roasted chicken thigh with herb bread crumbs	80g
balsamic sauce, rocket, lemon 地鶏もも肉の香草パン粉焼き	160g
バルサミコソース ルッコラ 季節野菜 レモン	

Alista	60g
herb roasted kurobuta pork shoulder loin	120g
cherry tomato checca sauce, seasonal vegetable 黒豚ロースのハーブロースト “アリスト”	
チェリートマトケッカソース 季節野菜	

Grilled Jinnai Wagyu Aka beef sirloin	60g
cherry tomato balsamic sauce, seasonal vegetable	120g
神内和牛あかサーロインのグリル	
チェリートマトバルサミコソース 季節野菜	

Grilled Saroma Kuroushi beef tenderloin	60g
fresh tomato sauce, seasonal vegetable	120g
サロマ黒牛テンダーロインのグリル	
フレッシュトマトソース 季節野菜	

"Milanese" Veal loin cutlet	60g
checca sauce, arugla, Parmesan	120g
ミラノ風仔牛のカツレツ	
ケッカソース ルッコラ パルメザン	

Cheese チーズ

Italian cheese plate	
Parmigiano Reggiano, Pecorino Romano Gorgonzola dolce, scamorza イタリアンチーズプレート	
パルミジャーノレッジャーノ ペコリーノロマーノ ゴルゴンゾーラドルチェ スカモルツァ	

⑤Signature dish / Chef’s recommendation / ⑤Vegetarin