

la cucina



Summer Promotion

— Estate — エスターテ

Speranza スペランザ

Octopus, scallop, tomato consommé jelly
avocado, mizuna leaf
タコとホタテのトマトコンソメゼリー
アボカド 赤水菜

Cold capellini, fresh tomato sauce
burrata, dry-cured ham, basil
フレッシュトマトソースの冷製カッペリーニ
ブッラータ 生ハム バジル

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

Herb roasted chicken
cold semi-dried tomato and black olive sauce
大山地鶏の香草パン粉ロースト
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
サロマ黒牛テンド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
サロマ黒牛テンド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

tomato, basil, garlic, bread
ブルスケッタ

トマト バジル ガーリック ブレッド

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 [Ⓥ]

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 ブレザオラ 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 ブレザオラ 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

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

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

Margherita [Ⓥ]

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 [Ⓥ]

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

pancetta, egg, Parmesan, black pepper

スパゲッティー 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

リングイネピッコレ 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 [Ⓢ]

beef, pork, tomato sauce, Pamesan

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 [Ⓥ]

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 スワイガニ ポッターガ

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

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 “アリストア”

チェリートマトケッカソース 季節野菜

Grilled Jinnai Wagyu Aka beef sirloin

60g

herb roasted kurobuta pork shoulder loin

120g

cherry tomato balsamic sauce, seasonal vegetable

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

"Milanese" Veal loin cutlet

60g

checca sauce, arugla, Parmesan

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

[Ⓢ]Signature dish / Chef’s recommendation / [Ⓥ]Vegetarin

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。