

la cucina



Winter Promotion

— **Inverno** —

インヴェルノ

Speranza

スペランザ

Shrimp, mozzarella, tomatoes, caprese style

balsamic dressing, basil

天使の海老 モッツアレラ トマトのカプレーゼ仕立て

バルサミコドレッシング バジル

Pappardelle

stewed beef in red wine

パッパルデッレ

牛スネ肉の赤ワイン煮込み

Seabream kadaif frit

marinara sauce

真鯛のカダイフフリット

マリナーラソース

Duck thigh confit

lemon confit sauce, stewed lentil

鴨モモ肉のコンフィ

レモンコンフィソース レンズ豆の煮込み

Chocolate panna cotta

berry sauce

チョコレートパナコッタ

ベリーソース

Coffee or tea

コーヒー又は紅茶

Vivace

ヴィヴァーチェ

Antipasto misto

seared yellowtail carpaccio, caviar, salmon roe, wasabi-flavored lemon dressing

smoked duck, dry-cured ham, fig, marinated olives

vitello tonnato

アンティパストミスト

ブリの炙りカルパッチョ キャビア イクラ 山葵風味のレモンドレッシング

鴨のスモーク 生ハム 無花果 オリーブマリネ

ヴィッテロトンナート

Squid ink spaghetti, peperoncino

snow crab, small scallops, bottarga

イカ墨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 カラスミ

Zuppa di pesce

lobster, monkfish, scallop, mussele, clam

potato, spinach

ズッパディペッシェ

オマール海老 アンコウ 帆立 ムール貝 アサリ

ポテト ほうれん草

or 又は

Grilled Wagyu beef tenderloin

black truffle marsala sauce, black truffle mashed potatoes

黒毛和牛テンダーロインのグリル

黒トリュフのマルサラソース 黒トリュフのマッシュポテト

Yuzu baba

Seasonal mandarin orange, baked apple ice cream

柚子のババ

旬のみかん 焼きりんごのアイスクリーム

Coffee or tea

コーヒー又は紅茶

Eccitante

エシタンテ

Antipasto misto

seared yellowtail carpaccio, caviar, salmon roe, wasabi-flavored lemon dressing

smoked duck, dry-cured ham, fig, marinated olives

vitello tonnato

アンティパストミスト

ブリの炙りカルパッチョ キャビア イクラ 山葵風味のレモンドレッシング

鴨のスモーク 生ハム 無花果 オリーブマリネ

ヴィッテロトンナート

Squid ink spaghetti, peperoncino

snow crab, small scallops, bottarga

イカ墨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 カラスミ

Zuppa di pesce

lobster, monkfish, mussele, clam

potato, spinach

ズッパディペッシェ

オマール海老 アンコウ ムール貝 アサリ

ポテト ほうれん草

Grilled Wagyu beef tenderloin

black truffle marsala sauce, black truffle mashed potatoes

黒毛和牛テンダーロインのグリル

黒トリュフのマルサラソース 黒トリュフのマッシュポテト

Yuzu baba

Seasonal mandarin orange, baked apple ice cream

柚子のババ

旬のみかん 焼きりんごのアイスクリーム

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 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

Smoked duck salad

lettuce, baby leaf, seasonal fruit, parmesan, balsamic dressing
鴨スモークのサラダ
フリルレタス ベビーリーフ 季節のフルーツ 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

Seared yellowtail carpaccio

caviar, salmon roe, wasabi-flavored lemon dressing
ブリの炙りカルパッチョ
イクラ キャビア 山葵風味のレモンドレッシング

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

Vitello tonnato

tonnato sauce
ヴィッテロトンナート
トンナートソース

Hot

Arancini	3pcs
mushroom rice, Parmesan, mozzarella	
アランチーニ	
キノコライス パルメザンチーズ モッツアレラチーズ	

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

Roasted potato "Inca no Mezame"

インカのめざめのローストポテト

Herb garlic sauteed shrimp, mushrooms

小海老とキノコの香草ガーリックソテー

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	スモール	レギュラー
マルゲリータ	16cm (1~2名様)	28cm (3~4名様)
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オ
ゴルゴンゾーラ パルメザン モッツアレラ スカモルツァ

Bismarck

mozzarella, dry-cured ham, egg, mushroom, truffle flavor
ビスマルク
モッツアレラ 生ハム 半熟卵 マッシュルーム トリュフの香り

Pasta パスタ

Spaghetti carbonara

pancettaa, 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 ㊟

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 ㊟

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

Seafood

" 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, lobster, squid, scallop, seasonal vegetable
checca sauce, lemon
“グリリアータミスタ”
本日の鮮魚 オマール海老 アオリイカ ホタテ 季節野菜
ケッカソース レモン

Duck

Duck thigh confit

lemon confit sauce, stewed lentil
鴨モモ肉のコンフィ
レモンコンフィのソース

Veal

Veal loin saltimbocca	60g
sage fond de veau sauce	120g
仔牛のサルティンボッカ	
セージのフォンドヴォーソース	

Beef

Served with two kinds of sauce. (marsala sauce, checca sauce)
2種類のソースとともにご提供します。(マルサラソース ケッカソース)

Wagyu beef polpetta	100g
黒毛和牛挽肉のポルペッタ	200g

Grilled Jinnai Wagyu Aka beef sirloin	60g
神内和牛あかサーロインのグリル	120g

Grilled Wagyu beef tenderloin	60g
黒毛和牛のテンダーロインのグリル	120g

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