

la cucina



Winter Promotion

Mare di inverno

マーレ ディ インヴェルノ

Speranza

スペランザ

Cauliflower panna cotta grass shrimp frit

couscous salad, basil

カリフラワーのパンナコッタと白エビのフリット

クスクスサラダ バジル

Homemade tagliatelle

Wagyu beef ragout bianco

自家製タリアテッレ

黒毛和牛の白ワイン煮込み

Grilled fish of the day

turnip cream sauce, watermelon radish, turnip, yuzu

鮮魚のグリル

蕪のクリームソース 紅心大根 蕪 柚子

Veal loin cotoletta

grain mustard sauce, arugula, roasted tomato, Parmesan

仔牛のコトレッタ

粒マスタードソース ルッコラ ローストトマト パルメザンチーズ

Ginger panna cotta

seasonal citrus

生姜のパンナコッタ

旬の柑橘

Coffee or tea

コーヒー又は紅茶

Vivace

ヴィヴァーチェ

Antipasto misto

marinated Seki mackerel, red cabbage pickles, caviar

snow crab and avocado mantecato, bottarga, salmon roe

scallop and shrimp polpetti, tomato sauce, herbs

アンティパストミスト

関サバの柚子マリネ レッドキャベツのピクルス キャビア

ズワイ蟹とアボカドのマンテカート ポツタルガ イクラ

帆立貝と海老のポルペッティ トマトソース ハーブ

Spaghetti pepperoncino

grass shrimp, green onion, mizuna leaf

スパゲッティペペロンチーノ

白エビ 九条ネギ 赤水菜

Yellowtail tagliata, grilled squid, scampi

blood orange, cherry tomato checca sauce

寒ブリのタリアータ アオリイカと鬼手長海老のグリル

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

Grilled Wagyu beef tenderloin

yuzu kosho colatura sauce

arugula, Parmesan, truffle-flavored potato frit

黒毛和牛テンドーロインのグリル

柚子胡椒と魚醤のソース

ルッコラ パルメザン トリュフ風味のポテトフリット

Apple & marron glace torta caprese

pistachio ice cream

りんごとマロングラッセのトルタカプレーゼ

ピスタチオアイスクリーム

Coffee or tea

コーヒー又は紅茶

Eccitante

エシタンテ

Antipasto misto

marinated Seki mackerel, red cabbage pickles, caviar

snow crab and avocado mantecato, bottarga, salmon roe

scallop and shrimp polpetti, tomato sauce, herbs

アンティパストミスト

関サバの柚子マリネ レッドキャベツのピクルス キャビア

ズワイ蟹とアボカドのマンテカート ポツタルガ イクラ

帆立貝と海老のポルペッティ トマトソース ハーブ

Spaghetti pepperoncino

grass shrimp, green onion, mizuna leaf

スパゲッティペペロンチーノ

白エビ 九条ネギ 赤水菜

Yellowtail tagliata, grilled seasonal vegetables

blood orange, cherry tomato checca sauce

寒ブリのタリアータ 季節野菜のグリル

ブラッドオレンジとチェリートマトのケッカソース

Grilled Wagyu beef tenderloin

yuzu kosho colatura sauce

arugula, Parmesan, truffle-flavored potato frit

黒毛和牛テンドーロインのグリル

柚子胡椒と魚醤のソース

ルッコラ パルメザン トリュフ風味のポテトフリット

Apple & marron glace torta caprese

pistachio ice cream

りんごとマロングラッセのトルタカプレーゼ

ピスタチオアイスクリーム

Coffee or tea

コーヒー又は紅茶

Menu

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	

Mortadella ham salad	
seasonal fruits, tomatoes, parmesan, balsamic dressing	
モルタデッラハムサラダ	
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, mortadella	
コールドカットプレート	
ミラノサラミ プレザオラ モルタデッラ	

Cauliflower panna cotta	
couscous salad, basil, baby leaves, bresaola	
カリフラワーのパンナコッタ	
クスクスサラダ バジル ベビーリーフ プレザオラ	

Marinated Seki mackerel	
red cabbage pickles, caviar, salmon roe	
関サバの柚子マリネ	
レッドキャベツのピクルス キャビア イクラ	

Snow crab and avocado mantecato	
caviar, salmon roe	
海老とアボカドのマンテカート	
キャビア イクラ	

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

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	

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, vongole bianco	
clam, colatura, bottarga	
リングイネピッコレ ボンゴレビアンコ	
アサリ 魚醤 ポッタルガ	

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 ポッタルガ	

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	

Chicken	
Cacciatore	
stewed chicken in tomato sauce	
カチャトーラ	80g
地鶏もも肉のトマト煮込み	160g

Veal	
Veal tenderloin cotoletta	60g
grain mustard sauce	120g
仔牛のコトレッタ	
粒マスタードソース	

Beef	
Served with two kinds of sauce. (marinara sauce, checca sauce)	
2種類のソースとともにご提供します。(マリナラソース 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nderローインのグリル	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	

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, vongole bianco	
clam, colatura, bottarga	
リングイネピッコレ ボンゴレビアンコ	
アサリ 魚醤 ポッタルガ	

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 ポッタルガ	

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	

Chicken	
Cacciatore	
stewed chicken in tomato sauce	
カチャトーラ	80g
地鶏もも肉のトマト煮込み	160g

Veal	
Veal tenderloin cotoletta	60g
grain mustard sauce	120g
仔牛のコトレッタ	
粒マスタードソース	

Beef	
Served with two kinds of sauce. (marinara sauce, checca sauce)	
2種類のソースとともにご提供します。(マリナラソース 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nderローインのグリル	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	

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, vongole bianco	
clam, colatura, bottarga	
リングイネピッコレ ボンゴレビアンコ	
アサリ 魚醤 ポッタルガ	

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 ポッタルガ	

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	

Chicken	
Cacciatore	
stewed chicken in tomato sauce	
カチャトーラ	80g
地鶏もも肉のトマト煮込み	160g

Veal	
Veal tenderloin cotoletta	60g
grain mustard sauce	120g
仔牛のコトレッタ	
粒マスタードソース	

Beef	
Served with two kinds of sauce. (marinara sauce, checca sauce)	
2種類のソースとともにご提供します。(マリナラソース 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nderローインのグリル	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	

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, vongole bianco	
clam, colatura, bottarga	
リングイネピッコレ ボンゴレビアンコ	
アサリ 魚醤 ポッタルガ	

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 ポッタルガ	

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	

Chicken	
Cacciatore	
stewed chicken in tomato sauce	
カチャトーラ	80g
地鶏もも肉のトマト煮込み	160g

Veal	
Veal tenderloin cotoletta	60g
grain mustard sauce	120g
仔牛のコトレッタ	
粒マスタードソース	

Beef	
Served with two kinds of sauce. (marinara sauce, checca sauce)	
2種類のソースとともにご提供します。(マリナラソース 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nderローインのグリル	120g