la cucina



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

Winter Promotion

─ Mare di inverno — マーレ ディ インヴェルノ

Vivace ヴィヴァーチェ

Antipasto misto

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 ボッタルガ 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

glass 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 黒毛和牛テンダーロインのグリル 柚子胡椒と魚醬のソース 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 ボッタルガ 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
黒毛和牛テンダーロインのグリル
柚子胡椒と魚醬のソース
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

la cucina

3pcs

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 (V)

tomatoes, mozzarella, basil カプレーゼ トマト モッツァレラ 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

Cauliflower panna cotta

couscous salad, basil, baby leaves, dry-cured ham 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 生ハム

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

mushroom rice, Parmesan, mozzarella アランチーニ

キノコライス パルメザンチーズ モッツァレラチーズ

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

レギュラー 16cm (1~2 名様) 28cm (3~4 名様)

Margherita (V)

tomato sauce, mozzarella, basil マルゲリータ トマトソース モッツァレラ バジル

Quattro formaggio (V)

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 モッツァレラ スカモルツァ

Bismarck

mozzarella, dry-cured ham, egg, mushroom, truffle flavor モッツァレラ 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, 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 ボッタルガ

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 (V)

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

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。(マリナーラソース 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

(s) Signature dish / Chef's recommendation / (v) Vegetarin