

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

shrimp and avocado mantecato, salmon roe

scallop and snow crab 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

海老とアボカドのマンテカート イクラ

帆立貝とズワイ蟹のポルペッティ トマトソース ハーブ

Homemade squid ink tagliolini

glass shrimp, green onion, bottarga

自家製イカ墨のタリオリーニ

白エビ 九条ネギ ポツタルガ

Yellowtail tagliata, grilled scallop, shrimp

blood orange, cherry tomato checca sauce

寒ブリのタリアータ 帆立貝と天使の海老のグリル

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

tomato marinara sauce sauce

arugula, Parmesan, truffle-flavored potato frit

黒毛和牛テンダーロインのグリル

トマトのマリナーソース

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

shrimp and avocado mantecato, salmon roe

scallop and snow crab 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

海老とアボカドのマンテカート イクラ

帆立貝とズワイ蟹のポルペッティ トマトソース ハーブ

Homemade squid ink tagliolini

glass shrimp, green onion, bottarga

自家製イカ墨のタリオリーニ

白エビ 九条ネギ ポツタルガ

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

tomato marinara sauce sauce

arugula, Parmesan, truffle-flavored potato frit

黒毛和牛テンダーロインのグリル

トマトのマリナーソース

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

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。

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

3pcs

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

3pcs

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

3pcs

Caprese

tomatoes, mozzarella, basil

カプレーゼ

トマト モzzarella バジル

3pcs

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

3pcs

Cold cuts plate

Milano salami, bresaola, mortadella ham

コールドカットプレート

ミラノサラミ ブレザオラ モルタデッラ

3pcs

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 ブレザオラ

3pcs

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

3pcs

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zzarellaチーズ

3pcs

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

3pcs

Roasted potato "Inca no Mezame"

インカのめざめのローストポテト

3pcs

Herb garlic sauteed shrimp, mushrooms

小海老とキノコの香草ガーリックソテー

3pcs

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

Bites バイツ

3pcs

Olive

black olive, green olive

オリーブ

ブラックオリーブ グリーンオリーブ

3pcs

Pickles

seasonal vegetable

ピクルス

季節野菜

Pizza ピザ

3pcs

Margherita

tomato sauce, mozzarella, basil

マルゲリータ

トマトソース モzzarella バジル

3pcs

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zzarella スカモルツァ

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

3pcs

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

3pcs

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 ポツタルガ

3pcs

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

3pcs

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

3pcs

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 ポツタルガ

3pcs

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

3pcs

"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

3pcs

Chicken

Cacciatore

stewed chicken in tomato sauce

カチャトーラ

地鶏もも肉のトマト煮込み

80g

160g

3pcs

Veal

Veal tenderloin cotoletta

grain mustard sauce

仔牛のコトレッタ

粒マスタードソース

60g

120g

3pcs

100g

200g

3pcs

60g

120g

3pcs

60g

120g

3pcs

Cheese チーズ

3pcs

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

3pcs

3pcs

3pcs

Signature dish / Chef’s recommendation / Vegetarin

^[1] la cucina serves carnaroli rice from Italy

^[2] 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