

## 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 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  
海老とアボカドのマンテカート 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

**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 ポッタルガ

**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  
プ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  
トマトのマリナーラソース  
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 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  
海老とアボカドのマンテカート 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

**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 ポッタルガ

**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  
プ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  
トマトのマリナーラソース  
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

## 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

### 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 バルメザン バルサミコドレッシング

### Caprese (V)

tomatoes, mozzarella, basil

カブレーゼ

トマト モツァレラ 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, 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

### 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

### 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 モツツアレラチーズ

#### Torripa

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

#### Bites バイツ

##### 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

##### Pickles

seasonal vegetable

ピクルス

季節野菜

#### Pizza ピザ

スモール 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 モツツアレラ バジル

#### Quattro formaggio (V)

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 モツツアレラ 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

パンシェッタ 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

パンシェッタ ペコリーノ

#### Linguine piccole, vongole bianco

clam, colatura, bottarga

リングイネピッコロ ポンゴレビアンコ

アサリ 魚醤 ポッタルガ

#### Homemade tagliatelle classic Bolognese (S)

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

スパゲッティー 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

地鶏もも肉のトマト煮込み

80g

160g

### Veal

#### Veal tenderloin cotoletta

60g

grain mustard sauce

仔牛のコトレッタ

120g

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)Vegetarian