

# 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 ボッタルガ

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  
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 ボッタルガ

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  
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	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 ham
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

## 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 <span>🌱</span>		
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

## 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
リングイネビッコレ ボンゴレビアンコ
アサリ 魚醤 ボツタルガ

### 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 ボツタルガ

## 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。(マリナースソース 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