

la cucina

Speranza スペランザ

Herb marinated Tasmanian salmon
truffle-flavored poached egg, cold caponata
タスマニア産サーモンのハーブマリネ
トリュフ風味のポーチドエッグ 冷製カポナータ

Orecchiette, beef salsiccia
spring beans, pecorino
オレキエッテ 牛サルシッチャ
春の豆 ペコリーノ

Grilled fish of the day
broccoli and whitebait garum sauce
鮮魚のグリル
ブロッコリーと釜揚げしらすのガルムソース

Lamb rump polchetta
thyme-flavored fond de veau sauce
herb potato, arugula
ラムランプのポルケッタ
タイム風味のフォンドヴォーソース
ハーブポテト ルッコラ

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

Bellissimo ベリッシモ

Stuzzichino
Beef popetta, mini beef ragout calzone
black pepper and Parmesan tuile
ビーフポルペッタ、ビーフラグーのプチカルツォーネ
黒胡椒とパルメザンチーズのチュイル

Antipasto
Wagyu beef chuck tender tagliata
white asparagus, truffle-flavored poached egg
黒毛和牛肩サンカクのタリアータ
ホワイトアスパラガス トリュフ風味のポーチドエッグ

Soup
Wagyu beef ravioli
beef consommé soup
黒毛和牛のラビオリ
ビーフコンソメスープ

Pasta
Homemade tagliatelle, stewed beef scottiglia
shank, tail, reticulum, abomasum, tongue
自家製タリアテッレ 牛肉のスコッティア
スネ肉 テール ハチノス ギアラ タン

Pesce
Sauteed lobster and spanish mackerel with beef bresaola
white balsamic sauce, caviar, salmon roe
オマール海老と鰯のビーフブレザオラソテー
ホワイトバルサミコソース キャビア イクラ

Carne
Grilled Hida beef tenderloin, foie gras
barolo red wine and sultana raisin sauce
grilled seasonal vegetables
飛騨牛テンダーロインとフォアグラのグリル
バローロワインとサルタナレーズンの赤ワインソース
季節野菜のグリル

Dolce
Basil almond cake and Coconut semifreddo
marinated strawberry and fresh mint
olive oil ice cream, raspberry
バジルとアーモンドのケーキ
ココナッツのセミフレッド
苺とフレッシュミントのマリネ
オリーブオイルのアイスクリーム ラズベリー

Coffee or tea
コーヒー又は紅茶

Spring Promotion — Primavera — プリマヴェーラ

Vivace ヴィヴァーチェ

Antipasto misto

shrimp, white asparagus, bagna cauda sauce
herb marinated horse mackerel, carotto rape
Wagyu chuck tender tagliata, mini arugula
アンティパストミスト

天使の海老とホワイトアスパラガスのバーニャカウダソース
真鯛のハーブマリネ キャロットラペ
黒毛和牛肩サンカクのタリアータ ミニルッコラ

Linguine, sakura shrimp cream sauce
fava beans, Parmesan
リングイネ 桜エビのクリームソース
そら豆 パルメザン

Acqua pazza

sea bream, hamaguri clam, mussels, asari clam, scampi
field mustard, olive, cherry tomato
アクアパッツア

桜鯛 ハマグリ ムール貝 アサリ 鬼手長海老
菜の花 オリーブ チェリートマト
or 又は

Grilled Jinnai Wagyu Aka sirloin
wasabi-flavored salsa verde

bamboo shoot arancini, green asparagus
神内和牛あかサーロインのグリル
山葵風味のサルサヴェルデ
筍のアランチーニ グリーンアスパラガス

Basil almond cake
marinated strawberry and fresh mint, olive oil ice cream
バジルとアーモンドのケーキ

苺とフレッシュミントのマリネ
オリーブオイルのアイスクリーム

Coffee or tea
コーヒー又は紅茶

Eccitante エシタンテ

Antipasto misto

shrimp, white asparagus, bagna cauda sauce
herb marinated horse mackerel, carotto rape
Wagyu chuck tender tagliata, mini arugula
アンティパストミスト

天使の海老とホワイトアスパラガスのバーニャカウダ
真鯛のハーブマリネ キャロットラペ
黒毛和牛肩サンカクのタリアータ ミニルッコラ

Linguine, sakura shrimp cream sauce
fava beans, Parmesan
リングイネ 桜エビのクリームソース
そら豆 パルメザン

Acqua pazza

sea bream, hamaguri clam, mussels, asari clam
field mustard, olive, cherry tomato
アクアパッツア

桜鯛 ハマグリ ムール貝 アサリ
菜の花 オリーブ チェリートマト

Grilled Wagyu beef tenderloin
wasabi-flavored salsa verde

bamboo shoot arancini, green asparagus
黒毛和牛テンダーロインのグリル
山葵風味のサルサヴェルデ
筍のアランチーニ グリーンアスパラガス

Basil almond cake
marinated strawberry and fresh mint, olive oil ice cream
バジルとアーモンドのケーキ

苺とフレッシュミントのマリネ
オリーブオイルのアイスクリーム

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

Homemade straciattella and strawberry salad

white balsamic dressing, walnut, radicchio
自家製ストラチアテッラチーズと苺のサラダ
ホワイトバルサミコドレッシング トレビス

Caprese

tomatoes, mozzarella, basil
カプレーゼ
トマト モツツアレラ バジル

Carpaccio of today's fish

caviar, bottarga, salmon roe
鮮魚のカルバッチョ
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

Herb marinated Tasmanian salmon

salmon roe, baby leaf
タスマニア産サーモンのハーブマリネ
イクラ ベビーリーフ

Wagyu chuck tender tagliata

arugula, Parmesan, vincotto
黒毛和牛肩サンカクのタリアータ
ルッコラ バルメザン ヴィンコット

Shrimp, cold caponata

caviar, baby leaf
天使の海老と冷製カボナータ
キャビア ベビーリーフ

Hot

Arancini
tomato sauce, Parmesan, mozzarella
アランチーニ
トマトソース パルメザンチーズ モツツアレラチーズ

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 バルメザン

Roasted potato "Inca no Mezame"

インカのめざめのローストポテト

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

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

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

Macellaio

beef polpetta, Milano salami, mortadella ham
arugula, Parmesan, tomato sauce
マチエライオ
ビーフポルベッタ ミラノサラミ モルタデッラ
ルッコタ バルメザン トマトソース

Pasta パスタ

Spaghetti carbonara

pancetta, egg, Parmesan, black pepper
スパゲッティ カルボナーラ
パンчет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чет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 バルメザン

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

Linguine, pescatore

shrimp, clam, mussels, squid, small scallop, tomato sauce
リングイネ ペスカトーレ
天使の海老 アサリ ムール貝 イカ 小柱 トマトソース

Spaghettini, peperoncino

pancetta
スパゲッティーニ ペペロンチーノ
パンчетタ

Spaghettini, whitebait peperoncino

semi-dried tomatoes, spring cabbage
スパゲッティーニ しらすのペペロンチーノ
セミドライトマト 春キャベツ

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ツツア
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, scampi, squid, scallop, seasonal
checca sauce, lemon
"グリリアータミスタ"
本日の鮮魚 魔手長海老 アオリイカ ホタテ 季節野菜
ケッカソース レモン

Chicken

Roasted chicken thigh with herb breadcrumbs
地鶏もも肉の香草パン粉焼き

80g

160g

Pork

Tomato stewed pork belly
豚バラ肉のイタリアントマト煮込み

60g

120g

Beef

Served with two kinds of sauce. (wasabi-flavored salsa verde, checca sauce)
2種類のソースとともにご提供します。(山葵サルサヴェルデ ケッカソース)

Wagyu beef polpetta

黒毛和牛挽肉のポルベッタ

100g

200g

Grilled Jinnai Wagyu Aka beef sirloin

神内和牛あかサーロインのグリル

60g

120g

Grilled Wagyu beef tenderloin

黒毛和牛のテンダーロインのグリル

60g

120g

Grilled Hida beef tenderloin

飛騨牛テンダーロインのグリル

60g

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