

la cucina

Speranza

スペランザ

Corn panna cotta

beef bresaola, gazpacho sauce, fregola salad

とうもろこしのパンナコッタ

ビーフブレザオラ ガスパチョソース フレーゴラサラダ

Penne, arrabbiata

small shrimp, ricotta, arugula

小海老のペンネアラピアータ

リコッタ ルッコラ

Grilled fish of the day

basil scented summer vegetable caponata

鮮魚のグリル

夏野菜のカポナータ バジル風味

Alista

herb roasted Kurobuta pork loin

cold semi-dried tomato and black olive sauce

アリスト

鹿児島県産黒豚ロースの香草ロースト

セミドライトマトと黒オリーブの冷製ソース

Panna cotta, pink grapefruit

watermelon granita

パンナコッタ ピンクグレープフルーツ

スイカのグラニータ

Coffee or tea

コーヒー又は紅茶

Summer Promotion

— Estate —

エスターテ

Vivace

ヴィヴァーチェ

Antipasto misto

herb oil grilled hamaguri clam, turban shell

shrimp, octopus and green soybeans in tomato consommé jelly

dry-cured ham “Hamon Minakami”, peach, ricotta, arugula

アンティパストミスト

姫サザエとハマグリ of 香草オイル焼き

海老と蛸、枝豆のトマトコンソメゼリー

はもんみなかみの生ハム 桃 リコッタ ルッコラ

Chilled cappellini

sea urchin and fresh tomato sauce

冷製カッペリーニ

雲丹とフレッシュトマトのソース

Grigliata Mista

sword fish, squid, scallop, scampi

apple mango and cherry tomato checca sauce

グリリアータミスタ

カジキマグロ アオリイカ 殻付きホタテ 鬼手長海老

アップルマンゴーとチェリートマトのケッカソース

or 又は

Grilled Jinnai Wagyu Aka sirloin

aged balsamic sauce

tomato and mozzarella "Pizzaiola"

神内和牛あかサーロインのグリル

熟成バルサミコソース

トマトとモッツアレラチーズのピッツァイオーラ

White peach yogurt semifreddo

herb granita

白桃とヨーグルトのセミフレッド

ハーブグラニータ

Coffee or tea

コーヒー又は紅茶

Eccitante

エシタンテ

Antipasto misto

herb oil grilled hamaguri clam, turban shell

shrimp, octopus and green soybeans in tomatoes consommé jelly

dry-cured ham “Hamon Minakami”, peach, ricotta, arugula

アンティパストミスト

姫サザエとハマグリ of 香草オイル焼き

海老と蛸、枝豆のトマトコンソメゼリー

はもんみなかみの生ハム 桃 リコッタ ルッコラ

Chilled cappellini

sea urchin and fresh tomato sauce

冷製カッペリーニ

雲丹とフレッシュトマトのソース

Grigliata Mista

squid, scallop, scampi

apple mango and cherry tomato checca sauce

グリリアータミスタ

アオリイカ 殻付きホタテ 鬼手長海老

アップルマンゴーとチェリートマトのケッカソース

Grilled Wagyu beef tenderloin

aged balsamic sauce

tomato and mozzarella "Pizzaiola"

黒毛和牛テンダーロインのグリル

熟成バルサミコソース

トマトとモッツアレラチーズのピッツァイオーラ

White peach yogurt semifreddo

herb granita

白桃とヨーグルトのセミフレッド

ハーブグラニータ

Coffee or tea

コーヒー又は紅茶

Bellissimo

ベリッシモ

Stuzzichino

caviar mini pizza, herb oil grilled turban shell

corn panna cotta

キャビアのミニピザ 姫サザエの香草オイル焼き

とうもろこしのパンナコッタ

Antipasto

Scallop carpaccio

white balsamic dressing, caviar

帆立貝のカルパッチョ

ホワイトバルサミコドレッシング キャビア

Pasta

Chilled cappellini

sea urchin, caviar, salmon roe, summer truffle

冷製カッペリーニ

雲丹 キャビア イクラ サマートリュフ

Pesce

Lobster kadaif frit

black olive tapenade

オマール海老のカダイフフリット

黒オリーブのタブナード

Soup

Chillsd tomato soup

caviar, homemade stracciatella

完熟トマトの冷製スープ

キャビア 自家製ストラチャテッラチーズ

Carne

Grilled Hida beef tenderloin, abalone

summer truffle marssala sauce

grilled cheese risotto

飛騨牛テンダーロインとアワビのグリル

サマートリュフのマルサラソース

焼きチーズリゾット

Dolce

Tropical fruit Cassata

トロピカルフルーツのカッサータ

Coffee or tea

コーヒー又は紅茶

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。

