

la cucina

Speranza

スペランザ

Marinated Tasmanian salmon, smoked paprika

Kitaakari potato, sour cream, salmon roe

タスマニアサーモンのスモークパプリカマリネ

きたあかりポテト サワークリーム イクラ

Spaghetti, melanzane

pancetta, eggplant, ricotta, tomato

スパゲッティ メランザーネ

パンチェッタ 茄子 リコッタ トマト

Grilled fish of the day

ginger agrodolce sauce, mushroom duxelles

鮮魚のグリル

生姜のアグロドルチェソース 茸のデュクセル

Daisen chicken, chestnut and mushroom involtini

porcini cream sauce, pumpkin puree

大山地鶏の栗と茸のインボルティーニ

ポルチーニ茸のクリームソース かぼちゃピューレ

Panna cotta, seasonal grapes

パンナコッタ 旬のぶどう

Coffee or tea

コーヒー又は紅茶

Vivace

ヴィヴァーチェ

Antipasto misto

roasted duck smoke, eggplant marinara, fig

Pacific saury and mushroom carpione

veal cutlet, grapes cecca sauce

アンティパストミスト

鴨ローストのスモーク 長茄子のマリナーレ 無花果

秋刀魚と茸のカルピオーネ

仔牛のミニカツレツ 巨峰のケッカソース

Linguine piccole, boscaiola

tuna cheek meat, porcini

リングイネピッコレ ポスカイオーラ

マグロほほ肉 ポルチーニ

Seafood piccata, truffle

Tasmanian salmon, scallop, scampi

salmon roe salsa tartara

トリュフ香るシーフードのピカタ

タスマニアサーモン 帆立 鬼手長海老

イクラのサルサタルターラ

or 又は

Grilled Jinnai Wagyu Aka sirloin

maitake mushroom sauce

pumpkin and truffle gratenat

神内和牛あかサーロインのグリル

舞茸のマルサラソース

かぼちゃとトリュフのグラテナート

Nagasaki rhubarb tart

Sicilian pistachio ice cream

長崎県産ルバーブのタルト

シチリアピスタチオアイスクリーム

Coffee or tea

コーヒー又は紅茶

Autumn Promotion

— Autunno —

アウトゥンノ

Eccitante

エシタンテ

Antipasto misto

roasted duck smoke, eggplant marinara, fig

Pacific saury and mushroom carpione

veal cutlet, grapes cecca sauce

アンティパストミスト

鴨ローストのスモーク 長茄子のマリナーレ 無花果

秋刀魚と茸のカルピオーネ

仔牛のミニカツレツ 巨峰のケッカソース

Linguine piccole, boscaiola

tuna cheek meat, porcini

リングイネピッコレ ポスカイオーラ

マグロほほ肉 ポルチーニ

Tasmanian salmon piccata, truffle

salmon roe salsa tartara

トリュフ香るタスマニアサーモンのピカタ

イクラのサルサタルターラ

Grilled Wagyu beef tenderloin

maitake mushroom sauce

pumpkin and truffle gratenat

黒毛和牛テンダーロインのグリル

舞茸のマルサラソース

かぼちゃとトリュフのグラテナート

Nagasaki rhubarb tart

Sicilian pistachio ice cream

長崎県産ルバーブのタルト

シチリアピスタチオアイスクリーム

Coffee or tea

コーヒー又は紅茶

Bellissimo

ベリッシモ

Stuzzichino

smoked duck and eggplant, fig pinchos

salmon roe and smoked salmon pizza

parmesan tuile, smoked paprika powder

スモーク鴨と茄子 無花果のピンチョス

イクラとスモークサーモンのミニピザ

スモークパプリカパウダーのパルメザンチュイル

Antipasto

Wagyu shoulder loin and potato mantecate

autumn truffle, sour cream, olive

黒毛和牛肩サンカクとポテトのマンテカート

秋トリュフ サワークリーム オリーブ

Soup

chicken consommé, chicken and porcini ravioli

チキンコンソメ 地鶏とポルチーニのラビオリ

Pasta

Homemade tagliatelle, porcini sour cream

salsiccia, autumn truffle

自家製タリアテッレ ポルチーニクリームソース

サルシッチャ 秋トリュフ

Pesce

lobster and porcini saltimbocca

truffle marsala sauce

オマール海老とポルチーニのサルティンポッカ

トリュフのマルサラソース

Carne

Grilled Hida beef tenderloin, foie gras

Kyoho grape and barolo wine sauce

grilled cheese risotto, truffle

飛騨牛テンダーロインとフォアグラのグリル

巨峰とバローロワインのソース

トリュフの焼きチーズリゾット

Dolce

pistachio and berry cassata

ピスタチオとベリーのカッサータ

Coffee or tea

コーヒー又は紅茶

la cucina

Appetizer アペタイザー

Cold

Bruschetta	3pcs
mushroom and eggplant caponata, bread	
ブルスケッタ	
茸と茄子のカボナータ	

Arugula salad

semi-dried tomatoes, cherry tomatoes, balsamic dressing
ルッコラサラダ
セミドライトマト フレッシュトマト バルサミコドレッシング

Pacific saury and mushroom carpione

Japanese mustard greens, radicchio
秋刀魚と茸のカルピオーネ
赤水菜 トレビス

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 ビーフブレザオラ モルタデッラハム

Herb marinated Tasmanian salmon

salmon roe, sour cream
タスマニアサーモンの自家製ハーブマリネ
イクラ サワークリーム

Dry-cured ham “Hamon Minakami”

arugula
群馬県産「はもんみなかみ」の生ハム
ルッコラ

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

Hot

Arancini	3pcs
truffle, mushroom, Parmesan, mozzarella	
アランチーニ	
トリュフ 茸 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

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

Fritto misto

Horse mackerel and potato "Inca no Mezame"

tartar sauce, lemon
真アジとインカの目覚めポテトのフリットミスト
タルタルソース レモン

Pizza ピザ

Margherita 🍆

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オ
ゴルゴンゾーラ パルメザン モッツアレラ スカモルツァ

Chef’s recommended pizza "Funghi"

salsiccia, mushroom, chestnut
parmesan, Japanese mustard greens
シェフのおすすめピザ “フンギ”
サルシッチャ 茸 栗
パルメザン 赤水菜

Roma style pizza

mozzarella, dry-cured ham "Hamon Minakami"
arugula, Parmesan, tomato sauce
ローマ風クリスピーピザ
モッツアレラ はもんみなかみの生ハム
ルッコラ パルメザン トマトソース

Pasta パスタ

Spaghetтини, peperoncino

pancetta
スパゲッティーニ ペペロンチーノ
パンチェッタ

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

Bucatini, amatriciana

pancetta, pecorino
ブカティーニ 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 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

Linguine, pescatore

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

Risotto リゾット

Risotto of the day

本日のリゾット

Main course メイン

Seafood

Grilled fish of the day

Cherry tomato checca sauce
本日の鮮魚のグリル
チェリートマトのケッカソース

"Acqua pazza" fish of the day

shrimp, squid, mussel, clam
本日の鮮魚の”アクアパッツァ”
天使の海老 アオリイカ ムール貝 アサリ

Chicken

Daisen chicken involtini, chestnut, mushroom

porcini cream sauce
大山地鶏のインボルティーニ 栗 茸
ボルチーニ茸のクリームソース

Pork

Herb grilled Kurobuta pork loin

aged balsamic sauce
鹿児島県産黒豚ロースのハーブグリル
熟成バルサミコソース

Beef

Served with two kinds of sauce. (marsala sauce, checca sauce)

2 種類のソースとともにご提供します。(マルサラソース ケッカソース)

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

Grilled Hida beef tenderloin	60g
飛騨牛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 / 🍆 Vegetarian