

la cucina

— Prefix lunch —

ブリフィックスランチ

Please choose from the a la carte menu
下記アラカルトメニューより好きなお料理をお選びください

Verde

ヴェルデ

Antipasto

アンティパストをお選びください

Primo piatto

ブリモビアットをお選びください

Coffee or tea

コーヒーまたは紅茶

Bianco

ビアンコ

Antipasto

アンティパストをお選びください

Primo piatto

ブリモビアットをお選びください

Dolce

ドルチェをお選びください

Coffee or tea

コーヒーまたは紅茶

Rosso

ロッソ

Antipasto

アンティパストをお選びください

Primo piatto

ブリモビアットをお選びください

Second piatto

セコンドビアットをお選びください

Dolce

ドルチェをお選びください

Coffee or tea

コーヒーまたは紅茶

— Summer Promotion —

サマープロモーション

Estate

エスターテ

Corn panna cotta

shrimp, dry-cured ham
トウモロコシのパンナコッタ
天使の海老 生ハム

Cold capellini, fresh tomato sauce

burrata, basil
フレッシュトマトソースの冷製カッペリーニ
ブッラータ バジル

Grilled Jinnai Wagyu Aka beef sirloin

fresh tomato sauce
神内和牛あかサーロインのグリル
フレッシュトマトソース

White peach compote

raspberry sorbet, herb granita
白桃のコンポート
ラズベリーソルベ ハーブのグラニータ

Coffee or tea

コーヒーまたは紅茶

a la carte

Antipasto アンティパスト

Dry-cured ham salad, balsamic dressing
parmesan, seasonal fruits
生ハムサラダ バルサミコドレッシング
パルメザン 季節のフルーツ

Caprese

tomatoes, mozzarella
カプレーゼ
トマト モッツアレラ

Carpaccio of today's fish

lemon dressing
本日の鮮魚のカルパッチョ
レモンドレッシング

Marinated scallop, tomato consomme jelly

zucchini, cherry tomato
ホタテのマリネ トマトコンソメゼリー
ズッキーニ チェリートマト

Soup of the day

本日のスープ

Primo piatto ブリモビアット

Orecchiette pepperoncino

Hokkaido corn, pancetta, pecorino
オレキエッテ ペペロンチーノ
北海道産玉蜀黍 パンチェッタ ペコリーノ

Spaghetti, pork ragout

tomato sauce, Parmesan
スパゲッティ ポークラグー
トマトソース パルメザン

Spaghetti, classic bolognese

beef, pork, tomato sauce, Parmesan
スパゲッティ 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

Linguine piccole, vongole bianco

clam, bottarga
リングイネピッコレ ボンゴレビアンコ
アサリ ボッタルガ

Risotto of the day

本日のリゾット

Second piatto セコンドビアット

Acqua pazza of the day

tomatoes, basil, olive, capers
本日の鮮魚のアクアパッツァ
トマト バジル オリーブ ケッパー

Grilled fish of the day

summer vegetable caponata, basil
本日の鮮魚のグリル
夏野菜のカポナータ バジル

Carne

"Alista" herb roasted Kurobuta pork loin

checca sauce
“アリスタ” 黒豚ロース肉のハーブロースト
ケッカソース

Grilled Jinnai Wagyu Aka beef sirloin

cherry tomatoes, balsamic sauce
神内和牛あかサーロインのグリル
チェリートマト バルサミコソース

Dolce ドルチェ

Tiramisu

ティラミス

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

Mango yogurt semifreddo

passion fruit sauce
マンゴーとヨーグルトのセミフレッド
パッションフルーツソース

— You can enjoy all menu in a la carte —

全てのメニューはアラカルトでもお楽しみいただけます

Antipasto misto will be provided for groups of 8 or more people. la cucina serves carnaroli rice from Italy.

8名様以上のご利用の際は、前菜を盛り合わせでご用意させていただきます。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。