

## 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

プリモピ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

プリモピ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

プリモピアットをお選びください

## Second piatto

セコンドピ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

## — Autumn Promotion —

オータムプロモーション

## Autunno

アウトゥンノ

## Marinated Tasmanian salmon

eggplant mousse, salmon roe, baby leaf  
タスマニアサーモンのマリネ

長茄子のムース イクラ ベビーリーフ

## Spaghetti boscaiola

tuna tail, mushrooms

スパゲッティ ポスカイオーラ

本マグロテール マッシュルーム

## Grilled Jinnai Wagyu Aka beef sirloin

Red wine sauce

神内和牛あかサーロインのグリル

赤ワインソース

## Nagano rhubarb and red currant pie

Sicilian pistachio ice cream

長野県産ルバーブと赤スグリのパイ

シチリアビスタチオのアイスクリーム

## 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

Apple ginger dressing  
本日の鮮魚のカルパッチョ  
アップルジンジャー Dressing

## Marinated shrimp, mushrooms

baby leaf, cherry tomato  
小海老とキノコのマリネ  
ベビーリーフ チェリートマト

## Soup of the day

本日のスープ

## Primo piatto プリモピアット

Spaghettini vongole bianco  
shiitake mushroom, bottarga  
スパゲッティーニ ボンゴレビアンコ  
椎茸 ポッタルガ

## Spaghetti, pacific saury ragout bianco

pine nut, fennel, semi-dried tomatoes  
スパゲッティ 秋刀魚のラグービアンコ  
松の実 フェネル セミドライトマト

## 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, frutti di mare

shrimp, squid, scallop, fresh tomatoes, olives, capers  
リングイネピッコレ フルッティディマーレ  
海老 イカ ホタテ フレッシュトマト オリーブ ケッパー

## Risotto of the day

本日のリゾット

## Second piatto セコンドピアット

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 Spanish mackerel

cherry tomato, olive, checca saucel  
サワラのグリル  
チェリートマトとオリーブのケッカソース

## Carne

Chicken and mushroom involtini  
balsamic sauce  
地鶏もも肉とマッシュルームのインボルティーニ  
バルサミコソース

## Wagyu beef polpetta

maitake mushroom marsala sauce  
黒毛和牛のポルペッタ  
舞茸のマルサラソース

## Dolce ドルチェ

## Tiramisu

ティラミス

## Panna cotta

coffee amaretto sauce  
パンナコッタ  
コーヒーとアマレットのソース

## Fig yogurt semifreddo

maple sugar crumble  
いちじくとヨーグルトのセミフレッド  
メープルシュガーのクランブル

## — 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。