

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

— Winter Promotion —

ウィンタープロモーション

Inverno

インヴェルノ

Shrimp, mozzarella, tomatoes, caprese style

balsamic dressing, basil
天使の海老 モッツアレラ トマトのカプレーゼ仕立て
バルサミコドレッシング バジル

Spaghetti

snow crab, zucchini, tomato cream
スパゲッティ
ズワイガニとズッキーニのトマトクリーム

Grilled Jinnai Wagyu Aka beef sirloin

marsala sauce
神内和牛あかサーロインのグリル
マルサラソース

Yuzu baba

Seasonal mandarin orange, baked apple ice cream
柚子のババ
旬のみかん 焼きりんごのアイスクリーム

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

citrus dressing
本日の鮮魚のカルパッチョ
シトラスドレッシング

Vitello tonnato

tonnato sauce
ヴィッテロ トンナート
トンナートソース

Soup of the day

本日のスープ

Primo piatto プリモピアット

Spaghetti, octopus and pork ragout
tomato sauce, herb breadcrumbs
スパゲッティ タコと豚ひき肉のラグー
トマトソース 香草パン粉

Penne rigate, gorgonzola cream sauce

pancetta, chestnuts
ペンネリガーテ ゴルゴンゾーラクリームソース
パンチェッタ 栗

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 fish of the day

cherry tomato, olive, checca sauce
本日の鮮魚のグリル
チェリートマトとオリーブのケッカソース

Carne

Cacciatore stewed chicken in tomato sauce
“カチャトーラ” 地鶏モモ肉のトマト煮込み

Wagyu beef polpetta

marinara sauce
黒毛和牛のポルペッタ
マリナーラソース

Dolce ドルチェ

Tiramisu
ティラミス

Chocolate panna cotta

berry sauce
チョコレートパンナコッタ
ベリーソース

Lemon hazelnut cassata

レモンとヘーゼルナッツのカッサータ

— 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。