

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

Mare di inverno

マーレ ディ インヴェルノ

Snow crab and avocado mantecato

couscous salad, basil

ズワイガニとアボカドのマンテカート

クスクスサラダ バジル

Squid ink spaghetti, peperoncino

shrimp, green onion, bottarga

イカ墨を練り込んだスパゲッティ ペペロンチーノ

海老 九条ネギ ポツタルガ

Grilled Jinnai Wagyu Aka beef sirloin

marinara sauce

神内和牛あかサーロインのグリル

マリナーラソース

Apple and marron glace torta caprese

pistachio ice cream

りんごとマロングラッセのトルタカプレーゼ

ピ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

Mortadella ham salad, balsamic dressing

parmesan, seasonal fruits

モルタデッラハムサラダ 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

wasabi-flavored lemon dressing

本日の鮮魚のカルパッチョ

山葵風味のレモンドレッシング

Smoked duck, blood orange salad

walnut dressing, Parmesan

鴨スモークとブラッドオレンジのサラダ

胡桃ドレッシング パルメザン

Soup of the day

本日のスープ

Primo piatto プリモピアット

Spaghettini, mackerel ragout

tomato sauce, olives, capers

スパゲッティーニ 鯖のラグー

トマトソース オリーブ ケッパー

Casarecce, broccoli sauce

salsiccia, Parmesan, black pepper

カサレッチェ ブロccoliソース

サルシッチャ パルメザン 黒胡椒

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

Pesce

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

grain mustard sauce

本日の鮮魚のグリル

粒マスタードクリームソース

Carne

"Scaloppine"

Herb sauteed pork tenderloin

brown butter sauce

“スカロッピーネ”

豚フィレ肉のハーブソテー

焦がしバターソース

Wagyu beef polpetta

cherry tomato checca sauce

黒毛和牛のボルペッタ

チェリートマトのケッカソース

Dolce ドルチェ

Tiramisu

ティラミス

Ginger panna cotta

seasonal citrus

生姜のパンナコッタ

旬の柑橘

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。