

la cucina

— Prefix lunch —

プ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お好きなお料理をお選びください

Verde

ヴェルデ

Arugula and tomato salad
milano salami, balsamic dressing
ルッコラとトマトのグリーンサラダ
ミラノサラミ バルサミコドレッシング

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

— Spring Promotion —

スプリングプロモーション

Primavera

プリマヴェーラ

Herb marinated Tasmania salmon

white asparagus, bagna cauda sauce
タスマニア産サーモンのハーブマリネ
ホワイトアスパラガス バニーナカウダソース

Spaghetti, lemon cream sauce Amalfi style

shrimp, small scallop, limoncello
スパゲッティ アマルフィ風レモンクリームソース
海老 小柱 リモンチェッロ

Wagyu beef polpetta

wasabi-flavored salsa verde, green asparagus
黒毛和牛のポルペッタ
山葵風味のサルサヴェルデ グリーンアスパラガス

Basil almond cake

marinated strawberry and fresh mint, olive oil ice cream
バジルとアーモンドのケーキ
苺とフレッシュミントのマリネ オリーブオイルのアイスクリーム

Coffee or tea

コーヒーまたは紅茶

Antipasto アンティパスト

Arugula and tomato salad
milano salami, balsamic dressing
ルッコラとトマトのグリーンサラダ
ミラノサラミ バルサミコドレッシング

Caprese

tomatoes, mozzarella
カプレーゼ
トマト モッツアレラ

Carpaccio of today's fish

grain mustard dressing
本日の鮮魚のカルパッチョ
粒マスター ドレッシング

Homemade straciattella and strawberry salad

white balsamic dressing, walnut, radicchio
自家製ストラチャッテラチーズと苺のサラダ
ホワイトバルサミコドレッシング クルミ ラディックオ

Soup of the day

本日のスープ

Primo piatto プリモピアット

Spaghettini, whitebait peperoncino
semi-dried tomatoes, spring cabbage
スパゲッティーニ しらすのペペロンチーノ
セミドライトマト 春キャベツ

Spaghetti, pork ragout bianco

pork, bamboo shoots, Parmesan
スパゲッティ ポークラグー
豚肉 筍 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, field mustard, bottarga
リングイネピッコレ ボンゴレビアンコ
アサリ 菜の花 ボッタルガ

Risotto of the day

本日のリゾット

a la carte

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ツツア
トマト バジル オリーブ ケッパー

Grilled fish of the day

blood orange and cherry tomato checca sauce
本日の鮮魚のグリル
ブラッドオレンジとチェリートマトのケッカソース

Carne

Roasted chicken thigh with herb breadcrumbs
yuzu kosho colatura white wine sauce
大山地鶏もも肉の香草パン粉焼き
柚子胡椒と魚醤の白ワインソース

Tomato stewed pork belly

grilled seasonal vegetables
豚バラ肉のイタリアントマト煮込み
季節野菜のグリル

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

Coconut semifreddo
strawberry, raspberry
ココナツのセミフレッド
苺とラズベリー

— 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