

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

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

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 バーニャカウダソース

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

a la carte

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

粒マスタードドレッシング

Homemade stracciatella and strawberry salad

white balsamic dressing, walnut, radicchio

自家製ストラチャテッ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 ラディッキオ

Soup of the day

本日のスープ

Primo piatto ブリモビアット

Spaghetтини, 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

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

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

ココナッツのセミフレッド

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

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。