

## 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

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

### — Summer Promotion —

サマープロモーション

#### Estate

エスターテ

#### Corn panna cotta

beef bresaola, fregola salad  
とうもろこしのパンナコッタ  
ビーフブレザオラ フレーゴラサラダ

#### Chilled capellini, fresh tomato sauce

shrimp, stracciatella, basil  
フレッシュトマトソースの冷製カッペリーニ  
天使の海老 ストラッチャテッラチーズ バジル

#### Jinnai Wagyu Aka beef sirloin tagliata

black olive tapenade  
神内和牛あかサーロインのタリアータ  
黒オリーブのタブナード

#### White peach yogurt semifreddo

herb granita  
白桃とヨーグルトのセミフレッド  
ハーブグラニータ

#### 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

lemon confit dressing  
本日の鮮魚のカルパッチョ  
レモンコンフィのドレッシング

#### Dry-cured ham "Hamon Minakami" salad

peach, ricotta, walnut  
「はもんみなかみ」の生ハムのサラダ  
桃 リコッタチーズ クルミ

#### Soup of the day

本日のスープ

### Primo piatto ブリモビアット

#### Chilled linguine piccole, genovese sauce

marinated salmon, tomato  
冷製リングイネピッコレ大葉ジェノベーゼソース  
マリネサーモン トマト

#### Chilled capellini

peach, dry-cured ham, ricotta, tomatoes consommé jelly  
冷製カッペリーニ  
桃 生ハム リコッタ トマトコンソメジュレ

#### 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

#### Spaghetti, pepperoncino

corn, pancetta, semi-dried tomato  
スパゲッティ ペペロンチーノ  
玉蜀黍 パンチェッタ セミドライトマト

#### Risotto of the day

本日のリゾット

### Second piatto セコンドピアット

#### Pesce

##### Grigliata mista

fish of the day, scampi, squid  
chilled black olive and semi-dried tomato sauce  
グリリアータ ミスタ  
本日の鮮魚 鬼手長海老 アオリイカ  
冷製の黒オリーブとセミドライトマトのソース

#### Sword fish cutlet

grain mustard sauce  
カジキマグロのカツレツ  
粒マスタードソース

#### Carne

##### Grilled pork loin

cherry tomato checca sauce  
黒豚ロースのグリル  
チェリートマトのケッカソース

#### Wagyu beef polpetta

tomato sauce  
黒毛和牛のボルペッタ  
トマトソース

### Dolce ドルチェ

#### Tiramisu

ティラミス

#### Ginger crema catalana

生姜のクレマカタラーナ

#### Panna cotta, pink grapefruit

watermelon granita  
パンナコッタ ピンクグレープフルーツ  
スイカのグラニータ

### — 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。