

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

Dry-cured ham Hamon Minakami salad, fig
parmesan, ricotta, walnut, white balsamic dressing
はもんみなかみの生ハムと無花果のサラダ
パルメザン リコッタ クルミ
ホワイトパ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

Azzurro

アzzurロ

Antipasto

アンティパス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

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

— Autumn Promotion —

オータムプロモーション

Autunno

アウトウンノ

Marinated Tasmanian salmon, smoked paprika

Kitaakari potato, sour cream, salmon roe
タスマニアサーモンのスモークパプリカマリネ
きたあかりポテト サワークリーム イクラ

Homemade tagliatelle, boscaiola rosso

tuna, mushroom, tomato sauce, pangrattato
自家製タリアッテレ ボスカイオーラロッソ
マグロ マッシュルーム トマトソース パングラッタート

Jinnai Wagyu Aka beef sirloin tagliata

maitake mushroom marsala sauce
神内和牛あかサーロインのタリアータ
舞茸のマルサラソース

Nagasaki rhubarb tart

Sicilian pistachio ice cream
長崎県産ルバーブのタルト
シチリアピスタチオアイスクリーム

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 “Hamon Minakami” salad, fig
Parmesan, ricotta, walnut, white balsamic dressing
「はもんみなかみ」の生ハムと無花果のサラダ
パルメザン リコッタ クルミ
ホワイトパ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

apple ginger dressing
本日の鮮魚のカルパッチョ
アップルジンジャードレッシング

Marinated shrimp and mushroom

baby leaf, cherry tomato
小海老と茸のマリネ
ベビーリーフ チェリートマト

Soup of the day

本日のスープ

Primo piatto ブリモビアット

Spaghetтини, vongole bianco
shiitake mushroom, bottarga
スパゲッティーニ ボンゴレビアンコ
椎茸 ボッタルガ

Rigatoni, tomato sauce

eggplant, basil, ricotta
リガトーニ トマトソース
秋茄子 バジル リコッタ

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

salmon, scallop, squid, tomato, olives, capers
リングイネピッコレ フルッティディマーレ
サーモン 小柱 イカ 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

Sea bream and scallop polpettini
mushroom and eggplant caponata
真鯛と帆立のボルベッティーニ
茸と茄子のカポナータ

“Piccata” fish of the day

marinara sauce
本日の鮮魚のピカタ
マリナーラソース

Carne

Pork shoulder loin herb porchetta
balsamic and cherry tomato checca sauce
黒豚肩ロースのハーブボルケッタ
バルサミコとチェリートマトのケッカソース

Wagyu beef polpetta

ginger agrodolce sauce
黒毛和牛のボルベッタ
生姜のアグロドルチェソース

Pizza

Margherita

tomato sauce, mozzarella, basil
マルゲリータ
トマトソース モッツアレラ バジル

Dolce ドルチェ

Tiramisu

ティラミス

Pumpkin crema catalana

かぼちゃのクレマカタラーナ

Panna cotta, seasonal grapes

パンナコッタ 旬のぶどう

— 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。