

# la cucina

la sala limited menu

la sala 'B'

ラ サラ B

**Antipasto misto**  
前菜盛り合わせ

**Choice of one primo piatto**

下記よりプリモピアットをお選びください

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

**Coffee or tea**  
コーヒーまたは紅茶

la sala 'R'

ラ サラ R

**Antipasto misto**  
前菜盛り合わせ

**Choice of one primo piatto**

下記よりプリモピアットをお選びください

**"Misto di Carne & Pesce"**

Grilled fish of the day  
cherry tomato and balsamic sauce  
Wagyu beef polpetta  
red wine sauce

“ミスト ディ カルネ & ペシェ”

本日の鮮魚のグリル チェリートマトのバルサミソース  
黒毛和牛のボルペッタ 赤ワインソース

**Cherry and chocolate semifreddo**

チェリーとチョコレートのセミフレッド

**Coffee or tea**

コーヒーまたは紅茶

— Early Summer Promotion —

アーリーサマープロモーション

**Mare di estate**

マーレ ディ エスターテ

**Grilled isaki carpaccio**

semi-dried tomato and olive dressing  
麦わらいサキの炙りカルパッチョ  
セミドライトマトとオリーブのドレッシング

**Spaghetti, peperoncino**

spud, spring onion, watercress  
スパゲッティ ペペロンチーノ  
ヤリイカ 新玉ねぎ クレソン

**Wagyu beef polpetta**

grain mustard cream sauce  
黒毛和牛のボルペッタ  
粒マスタードクリームソース

**Coconut panna cotta**

melon sorbet, lime  
ココナッツパannaコッタ  
メロンのソルベ ライムの香り

**Coffee or tea**

コーヒーまたは紅茶

**Primo piatto** プリモピアット

**Spaghettini, chicken thigh ragout**

onion and mushroom duxelles

スパゲッティニ 鶏もも肉のラグー

玉ねぎときのこのデュークセル

**Spaghetti, puttanesca**

octopus, olive, capers, tomato sauce

スパゲッティ プッタネスカ

タコ オリーブ ケッパー トマトソース

**Risotto of the day**

本日のリゾット

la cucina serves carnaroli rice from Italy.

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。