

la cucina

Lucente

ルチェンテ

Shrimp and sea bass carpione

baby leaf, tomato, carosello

天使の海老とスズキのカルピオーネ
ベビーリーフ 完熟トマト カロセッコ

Penne, arrabbiata

seafood, olives, italian parsley

ペンネ アラビアータ
シーフード オリーブ イタリアンパセリ
or 又は

Risotto of the day

本日のリゾット

Herb roasted Australian lamb

basil flavor fond de veau sauce

オーストラリア産ラムロースのハーブロースト
バジル風味のフォンドヴォーソース

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

Coffee or tea

コーヒー又は紅茶

Speranza

スペランザ

Shrimp and sea bass carpione

baby leaf, tomato, carosello

天使の海老とスズキのカルピオーネ
ベビーリーフ 完熟トマト カロセッコ

Spaghetti, lemon cream sauce Amalfi style

Hokkaido scallops, Setouchi lemon flavor

スパゲッティ アマルフィ風レモンクリームソース
北海道産ホタテ 瀬戸内レモンの香り

Grilled grunt, squid

Marinara sauce

イサキとアオリイカのグリル
マリナーソース

Saroma beef sirloin tagliata

checca sauce, seasonal vegetables

サロマ牛サーロインのタリアータ
ケッカソース 季節の野菜

Mango semifreddo

passion fruit sauce, lemon oil

マンゴーのセミフレッド
パッションフルーツソース レモンオイル

Coffee or tea

コーヒー又は紅茶

Summer Promotion ~ l'estate エスターテ ~

Vivace

ヴィヴァーチェ

Marinated lobster, abalone

avocado, tomato comsomme jelly, caviar, cherry tomato

オマール海老とアワビのマリネ
アボカド トマトコンソメゼリー キャビア チェリートマト

Linguine piccole, sea urchin and fresh tomato sauce

dill, chervil, bottarga

リングイネピッコレ 雲丹とフレッシュトマトのソース
ディル セルフィーユ ボッタルガ

Striped jack tagliata, grilled squid, scallop

checca sauce, grilled seasonal vegetables

シマアジのタリアータとアオリイカとホタテのグリル
ケッカソース 季節野菜のグリル

or 又は

Grilled Saroma beef tender loin

mozzarella cheese caprese, basil flavor balsamic sauce

サロマ牛フィレ肉のグリル
モッツアレラチーズのカプレーゼ バジル風味のバルサミソース

White peach compote

rosehip tea, raspberry sorbet

白桃のコンポート
ローズヒップティーの香り ラズベリーソルベ

Coffee or tea

コーヒー又は紅茶

Eccitante

エシタンテ

Marinated lobster, abalone

avocado, tomato comsomme jelly, caviar, cherry tomato

オマール海老とアワビのマリネ
アボカド トマトコンソメゼリー キャビア チェリートマト

Linguine piccole, sea urchin and fresh tomato sauce

dill, chervil, bottarga

リングイネピッコレ 雲丹とフレッシュトマトのソース
ディル セルフィーユ ボッタルガ

Striped jack tagliata

checca sauce, grilled seasonal vegetables

シマアジのタリアータ
ケッカソース 季節野菜のグリル

Grilled Saroma beef tender loin

mozzarella cheese caprese, basil flavor balsamic sauce

サロマ牛フィレ肉のグリル
モッツアレラチーズのカプレーゼ バジル風味のバルサミソース

White peach compote

rosehip tea, raspberry sorbet

白桃のコンポート
ローズヒップティーの香り ラズベリーソルベ

Coffee or tea

コーヒー又は紅茶

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。

la cucina

A LA CARTE

Antipasto 前菜

Cold cuts

bresaola, dry-cured ham, Mirano salami

コールドカット

ブレザオラ / 生ハム / ミラノサラミ

Insalata caprese

tomatoes, mozzarella, basil (V)

インサラータカプレーゼ

トマト モッツアレラ バジル

Dry-cured ham salad

seasonal fruits, tomatoes, parmesan, balsamic dressing

生ハムサラダ

季節の果物 トマト パルメザン バルサミコドレッシング

Carpaccio of today's fish

caviar, bottarga, salmon roe

鮮魚のカルパッチョ

キャビア からすみ いくら

Shrimp and sea bass carpione

baby leaf, tomato, carosello

天使の海老とスズキのカルピオーネ

ベビーリーフ 完熟トマト カロセッコ

Marinated lobster, abalone

avocado, tomato comsomme jelly, caviar, cherry tomato

オマール海老とアワビのマリネ

アボカド トマトコンソメゼリー キャビア チェリートマト

Pasta パスタ

Spaghettoni, amatriciana

pancetta, pecorino

スパゲットーニ アマトリチャーナ

パンチェッタ ペコリーノ

Homemade tagliatelle, classic Bolognese (S)

自家製タリアテッレ クラシックボロネーゼ

Linguine, frutti di mare

fresh tomatoes, olives

リングイネ フルッティディマーレ

フレッシュトマト オリーブ

Spaghetti, lemon cream sauce Amalfi style

Hokkaido scallops, Setouchi lemon flavor

スパゲッティ アマルフィ風レモンクリームソース

北海道産ホタテ 瀬戸内レモンの香り

Linguine piccole, sea urchin and fresh tomato sauce

dill, chervil, bottarga

リングイネピッコレ 雲丹とフレッシュトマトのソース

ディル セルフィーユ ボッタルガ

Pizza ピザ

Margherita

tomato sauce, mozzarella, basil (V)

マルゲリータ

トマトソース モッツアレラ バジル

Quattro formaggio

gorgonzola, Parmesan, mozzarella, scamorza (V)

クワトロフォルマッジョ

ゴルゴンゾーラ パルメザン モッツアレラ スカモルツァ

Bismarck

tomato sauce, dry-cured ham, egg, mozzarella, mushroom, truffle flavor

ビスマルク

トマトソース 生ハム 半熟卵 モッツアレラ マッシュルーム トリュフの香り

Chef's recommended pizza "Genovese" (S)

seafood, mozzarella, anchovy, olives, cherry tomatoes

シェフのおすすめピッツァ “ジェノベーゼ”

シーフード モッツアレラ アンチョビ オリーブ チェリートマト

Risotto リゾット

Risotto of the day

本日のリゾット

Main course メイン

Grilled grunt, squid

marinara sauce

イサキとアオリイカのグリル

マリナーソース

Grigliata mista, fresh tomato and olive sauce

striped jack, squid, scallop, scampi

グリリアータミスタ フレッシュトマトとオリーブのソース

シマアジ アオリイカ ホタテ 手長海老

Roasted chicken thigh with herb bread crumbs

mustard sauce

地鶏のロースト

香草パン粉 粒マスタードソース

Saroma beef sirloin tagliata

checca sauce, roasted potatoes

サロマ牛サーロインのタリアータ

ケッカソース ローストポテト

Grilled Saroma beef tender loin

Red wine vinegar sauce, grilled seasonal vegetables

サロマ牛フィレ肉のグリル

赤ワインビネガーソース 季節野菜のグリル

Costoletta alla Milanese

350g

Veal loin, checca sauce, arugula, parmesan (S)

ミラノ風仔牛のコストレッタ

ケッカソース セルバチコ パルメザン

Cheese チーズ

Italian formaggio misto 4 kinds

イタリアンチーズ 4種盛り合わせ

Dolce デザート

Tiramisu (S)

ティラミス

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

Mango semifreddo

passion fruit sauce, lemon oil

マンゴーのセミフレッド

パッションフルーツソース レモンオイル

White peach compote

rosehip tea, raspberry sorbet

白桃のコンポート

ローズヒップティーの香り ラズベリーソルベ

Gelato or sorbet

1scp

Vanilla, Chocolate, Mango, Setouchi lemon, Raspberry

ジェラート / ソルベ

バニラ チョコレート マンゴー 瀬戸内レモン ラズベリー

(S) Signature dish / Chef's recommendation / (V) Vegetarian

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。