

la cucina



— Spring Promotion Primavera —

Speranza スペランザ

Herb marinated Tasmania salmon
caponata, truffle flavor poached egg
タスマニアサーモンのハーブマリネ
冷製カポナータ トリュフ風味のポーチドエッグ

Linguine, peperoncino
squid, watercress
リングイネ ペペロンチーノ
ヤリイカ クレソン

Sea bream and scallop polpettini
saffron cream sauce
真鯛と帆立のポルペッティ
サフランクリームソース

Veal loin saltimbocca
cherry tomato and olive checca sauce
仔牛ロース肉のサルティンボッカ
チェリートマトとオリーブのケッカソース

Amor polenta
corn flour cake, orange marmalade
アモール・ポレンタ
トウモロコシ粉のケーキ オレンジマーマレード

Coffee or tea
コーヒー又は紅茶

Vivace ヴィヴァーチェ

Shrimp and white asparagus insalata
blood orange dressing, dry-cured ham, caviar
天使の海老とホワイトアスパラガスのインサラータ
ブラッドオレンジドレッシング 生ハム キャビア

Squid ink spaghetti, peperoncino
firefly squid, field mustard, Japanese pepper leaves
イカスミのスパゲッティ ペペロンチーノ
ホタルイカ 菜の花 木の芽

Acqua pazza
sea bream, clam, mussels, squid, octopus, seasonal vegetables
アクアパッツァ
桜鯛 ハマグリ ムール貝 アオリイカ イイダコ 春野菜
or 又は

Grilled Wagyu beef sirloin
wasabi flavor salsa verde, bamboo shoot rice croquette
green asparagus
黒毛和牛サーロインのグリル
山葵風味のサルサヴェルデ 筍のライスコロッケ
グリーンアスパラガス

Mascarpone cheesecake
strawberry sorbet, rosemary oil
マスカルポーネのチーズケーキ
ストロベリーソルベ ローズマリーオイル

Coffee or tea
コーヒー又は紅茶

Eccitante エシタンテ

Shrimp and white asparagus insalata
blood orange dressing, dry-cured ham, caviar
天使の海老とホワイトアスパラガスのインサラータ
ブラッドオレンジドレッシング 生ハム キャビア

Squid ink spaghetti, peperoncino
firefly squid, field mustard, Japanese pepper leaves
イカスミのスパゲッティ ペペロンチーノ
ホタルイカ 菜の花 木の芽

Acqua pazza
sea bream, clam, mussels, seasonal vegetables
アクアパッツァ
桜鯛 ハマグリ ムール貝 春野菜

Grilled Wagyu beef sirloin
wasabi flavor salsa verde, bamboo shoot rice croquette
green asparagus
黒毛和牛サーロインのグリル
山葵風味のサルサヴェルデ 筍のライスコロッケ
グリーンアスパラガス

Mascarpone cheesecake
strawberry sorbet, rosemary oil
マスカルポーネのチーズケーキ
ストロベリーソルベ ローズマリーオイル

Coffee or tea
コーヒー又は紅茶

Appetizer アペタイザー

Cold

Bruschetta

3pcs

tomato, basil, garlic, bread

ブルスケッタ

トマト バジル ガーリック プレッド

Arugula salad

semi-dried tomatoes, cherry tomatoes, balsamic dressing

ルッコラサラダ

セミドライトマト チェリートマト パルサミコドレッシング

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 パルサミコドレッシング

Caprese ⑤

tomatoes, mozzarella, basil

カプレーゼ

トマト モッツアレラ バジル

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

Cold cuts plate

Milano salami, bresaola, dry-cured ham

コールドカットプレート

ミラノサラミ プレザオラ 生ハム

Green mustard marinated seafood

shrimp, squid, octopus, cherry tomatoes, olive

シーフードのグリーンマスタードマリネ

海老 イカ タコ チェリートマト オリーブ

Herb marinated Tasmania salmon

white asparagus insalata, blood orange dressing

タスマニアサーモンのハーブマリネ

ホワイトアスパラガスのインサラータ ブラッドオレンジドレッシング

Shrimp and white asparagus insalata

blood orange dressing, dry-cured ham, caviar

天使の海老とホワイトアスパラガスのインサラータ

ブラッドオレンジドレッシング 生ハム キャビア

Hot

Arancini

3pcs

tomato rice, tomato sauce, mozzarella

アランチーニ

トマトライス トマトソース モッツアレラ

Torippa

tripe, tomato, sage, parmesan,

国産牛トリッパのトマト煮込み

ハチノス トマト セージ パルメザン

Polpettini

chicken, almond

チキンとアーモンドのポルペッティーニ

Fried calamari

Squid, seasonal vegetable, tartar sauce, lemon

フライドカラマリ

ヤリイカ 季節野菜 タルタルソース レモン

Pasta パスタ

Spaghetti carbonara

pancettaa, egg, Parmesan, black pepper

スパゲッティ カルボナーラ

パンチェッタ 卵 パルメザン 黒胡椒

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

Linguine piccole, Genovese sauce

cram, green beans, potatoes, fresh tomatoes

リングイネピッコレ ジェノベーゼ

アサリ インゲン ポテト フレッシュトマト

Homemade tagliatelle classic Bolognese ⑤

beef, pork, tomato sauce, Parmesan

自家製タリアテッレ 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

Gluten free penne ⑤

soy meat and mixed beans ragout

グルテンフリーペネ

大豆ミートとミックスビーンズのラガー

Spaghetti, fresh tomatoes sauce

scampi, crab, bottarga

スパゲッティ フレッシュトマトソース

手長海老 ズワイガニ ポッタルガ

Risotto リゾット

Risotto of the day

本日のリゾット

Pizza ピザ

Margherita ⑤

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

16cm (1~2 名様) 28cm (3~4 名様)

Quattro formaggio ⑤

gorgonzola, Parmesan, mozzarella, scamorza

クワトロフォルマッジオ

ゴルゴンゾーラ パルメザン モッツアレラ スカモルツァ

Main course メイン

"Acqua pazza" fish of the day

clam, mussel, octopus, cherry tomatoes

本日の鮮魚のアクアパッツァ

ハマグリ ムール貝 イイダコ チェリートマト

"Grigliata Mista"

fish of the day, scampi, squid, scallop, seasonal vegetable

white bait and broccoli sauce

“グリリアータミスタ”

本日の鮮魚 手長海老 アオリイカ ホタテ 季節野菜

釜揚げしらすとブロッコリーのソース

Roasted chicken thigh with herb bread crumbs

balsamic sauce, rocket, lemon

地鶏もも肉の香草パン粉焼き

バルサミコソース ルッコラ レモン

Herb Grilled

Spanish Iberico pork shoulder loin "Bellota"

balsamic sauce, seasonal vegetable, lemon

スペイン産イベリコ豚 “ベジョータ”

肩ロース肉のハーブグリル

バルサミコソース 季節野菜 レモン

Grilled Ajiwaibudou beef sirloin

black olive and anchovy sauce, seasonal vegetable

味わい葡萄牛サーロインのグリル

黒オリーブとアンチョビのソース 季節野菜

Grilled Wagyu beef sirloin

Wasabi flavor salsa verde

黒毛和牛サーロインのグリル

山葵風味のサルサヴェルデ

"Milanese" Veal loin cutlet

checca sauce, arugula, parmesan

ミラノ風仔牛のカツレツ

ケッカソース ルッコラ パルメザン

Bites バイツ

Olive

black olive, green olive

オリーブ

ブラックオリーブ グリーンオリーブ

Pickles

seasonal vegetable

ピクルス

季節野菜

Cheese チーズ

Italian cheese plate

Parmigiano Reggiano, Pecorino Romano

Gorgonzola dolce, scamorza

イタリアンチーズプレート

パルミジャーノレッジャーノ ペコリーノロマーノ

ゴルゴンゾーラドルチェ スカモルツァ

Dessert デザート

Tiramisu ⑤

ティラミス

Amor polenta

corn flour cake, orange marmalade

アモール・ポレンタ

トウモロコシ粉のケーキ オレンジマーマレード

Lemon and lavender honey semifreddo

レモンとラベンダーハニーのセミフレッド

Mascarpone cheesecake

strawberry sorbet, rosemary oil

マスカルポーネのチーズケーキ

ストロベリーソルベ ローズマリーオイル

Gelato or sorbet

Vanilla, Chocolate, Pistachio, Setouchi lemon, Strawberry

ジェラート / ソルベ

バニラ チョコレート ビスタチオ 瀬戸内レモン ストロベリー