

la cucina



Eary summer Promotion

Mare di Estate

マーレ ディ エスターテ

Speranza

スペランザ

Slow-roasted Wagyu chuck tender, carpaccio style

wasabi-flavored sour cream, parmesan, baby leaf

黒毛和牛肩三角肉の低温ロースト カルパッチョ仕立て

山葵風味のサワークリーム パルメザン ベビーリーフ

Linguine, Genovese sauce

scampi, green beans, potatoes, fresh tomatoes

リングイネ ジェノベーゼソース

鬼手長海老 インゲン ポテト フレッシュトマト

Grilled grunt

peperonata, fried potato, basil oil

イサキのグリル

ペペロナータ ポテトフライ バジルオイル

Porchetta, herb roasted Kurobuta pork shoulder loin

cherry tomato checca sauce, watercress, kidney beans

黒豚肩ロースの香草ロースト “ポルケッタ”

チェリートマトケッカソース クレソン 白いんげん豆

Mango semifreddo

passion fruit sauce

マンゴーのセミフレッド

パッションフルーツソース

Coffee or tea

コーヒー又は紅茶

Vivace

ヴィヴァーチェ

Antipasto misto

young sweet fish frit

clam consommé jelly / duck pastrami

foie gras mousse / dry-cured ham, melon

アンティパストミスト

稚鮎のフリット

蛤のコンソメゼリー、鴨のパストラミ

フォアグラのムース、生ハム 赤肉メロン

Cold capellini, sea urchin sauce

dill, chervil, caviar

雲丹の冷製カップリーニ

ディル セルフィーユ キャピア

Grilled lobster, squid and sea bass

americaine sauce, black olive, cherry tomatoes

オマール海老 アオリイカ スズキのグリル

アメリカーナソース 黒オリーブ チェリートマト

or 又は

Grilled Saroma Kuroushi beef tenderloin, mozzarella cheese crust

basil-flavored tomato sauce, seasonal vegetable

サロマ黒牛テンダーロインのグリル モッツァレラチーズのクラスト

バジル風味のトマトソース 季節野菜

Coconut panna cotta

melon and basil sorbet, lime

ココナッツパンナコッタ

メロンとバジルのソルベ ライムの香り

Coffee or tea

コーヒー又は紅茶

Eccitante

エシタンテ

Antipasto misto

young sweet fish frit

clam consommé jelly / duck pastrami

foie gras mousse / dry-cured ham, melon

アンティパストミスト

稚鮎のフリット

蛤のコンソメゼリー、鴨のパストラミ

フォアグラのムース、生ハム 赤肉メロン

Cold capellini, sea urchin sauce

dill, chervil, caviar

雲丹の冷製カップリーニ

ディル セルフィーユ キャピア

Grilled lobster, squid

americaine sauce, black olive, cherry tomatoes

オマール海老 アオリイカのグリル

アメリカーナソース 黒オリーブ チェリートマト

Grilled Saroma Kuroushi beef tenderloin, mozzarella cheese crust

basil-flavored tomato sauce, seasonal vegetable

サロマ黒牛テンダーロインのグリル モッツァレラチーズのクラスト

バジル風味のトマトソース 季節野菜

Coconut panna cotta

melon and basil sorbet, lime

ココナッツパンナコッタ

メロンとバジルのソルベ ライムの香り

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

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 ㊟

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

Genovese marinated shrimp

zucchini, young corn, cherry tomatoes

小海老のジェノベーゼマリネ

ズッキーニ ヤングコーン チェリートマト

Foie gras mousse

duck pastrami, maccha tuile

フォアグラのムース

鴨のパストラミ 抹茶のチュイル

Slow-roasted Wagyu chuck tender, carpaccio style

wasabi-flavored sour cream, parmesan, baby leaf

黒毛和牛肩三角肉の低温ロースト カルパッチョ仕立て

山葵風味のサワークリーム パルメザン ベビーリーフ

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 ジェノベーゼソース

アサリ インゲン ポテト フレッシュトマト

Homemade tagliatelle classic Bolognese ㊟

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 ㊟

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 ㊟

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

スモール レギュラー

16cm (1~2 名様) 28cm (3~4 名様)

Quattro formaggio ㊟

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, squid, cherry tomatoes

本日の鮮魚のアクアパッツァ

アサリ ムール貝 アオリイカ チェリートマト

"Grigliata Mista"

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

peperonata, lemon

“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

ベペロナータ レモン

Roasted chicken thigh with herb bread crumbs

balsamic sauce, rocket, lemon

地鶏もも肉の香草パン粉焼き

パルサミコソース ルッコラ レモン

80g

160g

Porchetta

herb roasted kurobuta pork shoulder loin

cherry tomato checca sauce

黒豚肩ロースの香草ロースト “ポルケッタ”

チェリートマトケッカソース

60g

120g

Grilled Jinnai Wagyu Aka beef sirloin

cherry tomato balsamic sauce, seasonal vegetable

神内和牛あかサーロインのグリル

チェリートマトパルサミコソース 季節野菜

60g

120g

Grilled Saroma Kuroushi beef tenderloin

basil-flavored tomato sauce, seasonal vegetable

サロマ黒牛テンダーロインのグリル

バジル風味のトマトソース 季節野菜

60g

120g

"Milanese" Veal loin cutlet

checca sauce, watercress, parmesan

ミラノ風仔牛のカツレツ

ケッカソース クレソン パルメザン

60g

120g

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 ㊟

ティラミス

Ginger crema catalana

生姜のクレマカタラーナ

Mango semifreddo

passion fruit sauce

マンゴーのセミフレッド

パッションフルーツソース

Coconut panna cotta

melon and basil sorbet, lime

ココナッツパナコッタ

メロンとバジルのソルベ ライムの香り

Gelato or sorbet

Vanilla, Chocolate, Pistachio, Setouchi lemon, Raspberry

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 ラズベリー

1 scp

㊟Signature dish / Chef’s recommendation / ㊟Vegetarin