

## la cucina

## Lucente

ルチェンテ

Herb marinated Tasmanian salmon  
autumn eggplant mousse, baby leaf  
タスマニア産サーモンのハーブマリネ  
秋茄子のムース ベビーリーフ

## Rigatoni, boscaiola

tuna tail, mushrooms

リガトーニ ボスカイオーラ  
本マグロテール マッシュルーム  
or 又は

## Risotto of the day

本日のリゾット

## Grilled Spanish Iberico pork shoulder loin "Bellota"

porcini mushroom cream sauce, sauteed sweet potato and squash

スペイン産イベリコ豚“ベジョータ”肩ロース肉のグリル  
ポルチーニ茸のクリームソース さつまいもと南瓜のソテー

## Ginger panna cotta

fig, pear

生姜のパンナコッタ  
無花果 梨

## Coffee or tea

コーヒー又は紅茶

## Speranza

スペランザ

Herb marinated Tasmanian salmon  
autumn eggplant mousse, baby leaf  
タスマニア産サーモンのハーブマリネ  
秋茄子のムース ベビーリーフ

## Pappardelle, stewed beef scottiglia

shank, tail, reticulum, abomasum, tongue

パッパルデッレ 牛肉のスコッテリア  
スネ肉 テール ハチノス ギアラ タン

## Roasted swordfish, herb breadcrumbs

grain mustard cream sauce

太刀魚の香草パン粉焼き  
粒マスタードのクリームソース

## Grilled Ajiwaibudou beef tender loin

maitake mushroom marsala sauce, sauteed mushrooms

オーストラリア産味わい葡萄牛テンドーロインのグリル  
舞茸のマルサラソース キノコソテー添え

## Torta caprese

caramel nuts, gianduja ice cream

トルタカプレーゼ

キャラメルナッツ ジャンドゥジャアイスクリーム

## Coffee or tea

コーヒー又は紅茶

## Autumn Promotion ~ Autunno アウトゥンノ ~

## Vivace

ヴィヴァーチェ

## Antipasto misto

Smoked duck loin, dry-cured ham, fig

Snow crab and avocado insalata, eggplant cannelloni style

Tasmanian salmon confit, matcha sour cream, caviar, salmon roe

## アンティパストミスト

鴨ロース肉のスマーク 生ハム 無花果

ズワイ蟹のインサラータ 長茄子のカネロニ仕立て

タスマニア産サーモンの低温コンフィ 抹茶のサワークリーム キャビア いくら

## Linguine piccole, sea urchin sauce

Kujo green onion, truffle

リングイネビッコレ 雲丹のソース

九条葱 黒トリュフ

## Sauteed tilefish, grilled scampi and scallop

americaine sauce, chestnut risotto croccante

甘鯛のウロコ焼き 鬼手長海老とホタテのグリル

アメリカヌソース 栗のリゾットのクロッカント

or 又は

## Grilled Noto beef sirloin

yuzu kosho sauce, baked squash gnocchi

能登牛サーロインのグリル

柚子胡椒のソース 南瓜の焼きニョッキ

## Roasted chestnuts ice cream

seasonal grapes, salted caramel tuile

焼き栗のアイスクリーム

季節の葡萄 塩キャラメルのチュイル

## Coffee or tea

コーヒー又は紅茶

## Eccitante

エキタタンテ

## Antipasto misto

Smoked duck loin, dry-cured ham, fig

Snow crab and avocado insalata, eggplant cannelloni style

Tasmanian salmon confit, matcha sour cream, caviar, salmon roe

## アンティパストミスト

鴨ロース肉のスマーク 生ハム 無花果

ズワイ蟹とアボカドのインサラータ 長茄子のカネロニ仕立て

タスマニア産サーモンの低温コンフィ 抹茶のサワークリーム キャビア いくら

## Linguine piccole, sea urchin sauce

Kujo green onion, truffle

リングイネビッコレ 雲丹のソース

九条葱 黒トリュフ

## Sauteed tilefish

americaine sauce, chestnut risotto croccante

甘鯛のウロコ焼き

アメリカヌソース 栗のリゾットのクロッカント

## Grilled Noto beef sirloin

yuzu kosho sauce, baked squash gnocchi

能登牛サーロインのグリル

柚子胡椒のソース 南瓜の焼きニョッキ

## Roasted chestnuts ice cream

seasonal grapes, salted caramel tuile

焼き栗のアイスクリーム

季節の葡萄 塩キャラメルのチュイル

## 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

#### Herb marinated Tasmanian salmon

autumn eggplant mousse, salmon roe, baby leaf

タスマニア産サーモンのハーブマリネ

秋茄子のムース いくら ベビーリーフ

### 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

#### Pappardelle, stewed beef scottiglia

shank, tail, reticulum, abomasum, tongue

パッパルデッレ 牛肉のスコッテリア

スネ肉 テール ハチノス ギアラ タン

#### Linguine piccole, sea urchin sauce

Kujo green onion, truffle

リングイネピッコレ 雲丹のソース

九条葱 黒トリュフ

### 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

#### 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 "Funghi" (S)

porcini mushroom, mozzarella, dry-cured ham, truffle

シェフのおすすめピッツァ “フンギ”

ポルチーニ茸 モッツアレラ 生ハム トリュフ

### Risotto リゾット

#### Risotto of the day

本日のリゾット

### Main course メイン

#### Roasted swordfish, herb breadcrumbs

grain mustard cream sauce

太刀魚のパン粉焼き

粒マスタードのクリームソース

#### Sauteed tilefish, grilled scampi and scallop

americaine sauce, grilled seasonal vegetables

甘鯛のウロコ焼き 鬼手長海老とホタテのグリル

アメリカースソース 季節野菜のグリル

#### Grilled Hakata chicken thigh

balsamic sauce, grilled seasonal vegetables

はかた地鶏もも肉のグリル

バルサミコソース 季節野菜のグリル

#### Grilled Spanish Iberico pork shoulder loin "Bellota"

porcini mushroom cream sauce, sauteed sweet potato and squash

スペイン産イベリコ豚 “ベジョータ” 肩ロース肉のグリル

ポルチーニ茸のクリームソース さつまいもと南瓜のソテー

#### Grilled Noto beef sirloin

yuzu pepper sauce, grilled seasonal vegetables

能登牛サーロインのグリル

柚子胡椒のソース 季節野菜のグリル

#### Costoletta alla Milanese

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

350g

### 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

#### Ginger panna cotta

fig, pear

生姜のパンナコッタ

無花果 梨

#### Torta caprese

caramel nuts, gianduja ice cream

トルタカプレーゼ

キャラメルナッツ ジャンドゥジャアイスクリーム

#### Roasted chestnuts ice cream

seasonal grapes, salted caramel tuile

焼き栗のアイスクリーム

季節の葡萄 塩キャラメルのチュイル

#### Gelato or sorbet

Vanilla, Chocolate, Gianduja, Setouchi lemon, Raspberry

ジェラート / ソルベ

バニラ チョコレート ジャンドゥジャ 瀬戸内レモン ラズベリー

1 scp

(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。