

la cucina

The classic Italian lunch

You can enjoy all menu in a la carte / 全てのメニューはアラカルトでもお楽しみいただけます

Please choose from the following / 下記メニューより好きなメニューをお選びください

Verde

ヴェルデ

Choice of one antipasto
前菜をお選びください

Choice of one primo piatto
プリモピアットをお選びください

Coffee or tea
コーヒー又は紅茶

Bianco

ビアンコ

Choice of one antipasto
前菜をお選びください

Choice of one primo piatto
プリモピアットをお選びください

Choice of one dolce
ドルチェをお選びください

Coffee or tea
コーヒー又は紅茶

Rosso

ロッソ

Choice of one antipasto
前菜をお選びください

Choice of one primo piatto
プリモピアットをお選びください

Choice of one second piatto
セコンドピアットをお選びください

Choice of one dolce
ドルチェをお選びください

Coffee or tea
コーヒー又は紅茶

Summer Promotion

Menu l'estate

エスターテ

Grilled tuna and scallop carpaccio
semi-dried tomato and olive dressing

炙りマグロとホタテのカルパッチョ
セミドライトマトとオリーブのドレッシング

Linguine piccole, fresh tomato sauce
scampi, dill, chervil

リングイネピッコレ フレッシュトマトのソース
鬼手長エビ デイル セルフィーユ

Grilled Ajiwaibudou beef Bistecca style
checca sauce, roasted potatoes

味わい葡萄牛のグリル ビステッカ風
ケッカソース ローストポテト

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

Antipasto

前菜

Antipasto

Dry-cured ham salad, balsamic dressing
parmesan, seasonal fruits
生ハムサラダ バルサミコドレッシング
パルメザン 季節のフルーツ

Caprese, tomatoes, mozzarella
カプレーゼ トマト モッツアレラ

Carpaccio of today's fish
lemon dressing, bottarga
本日の鮮魚のカルパッチョ
レモンドレッシング からすみ

Marinated scallop
tomato consomme jelly
ホタテのマリネ
トマトコンソメゼリー

Soup of the day
本日のスープ

Primo piatto

プリモピアット

Pasta

Orecchiette peperoncino
Hokkaido corn, pancetta, pecorino romano
オレキエッテ ペペロンチーノ
北海道産玉蜀黍 パンチェッタ ペコリーノ

Cold cappellini
shrimp ragout Bolognese style
冷製カッペリーニ
海老のラグー ボロネーゼ風

Spaghetti, classic Bolognese
スパゲッティ クラシックボロネーゼ

Linguine piccole, frutti di mare
リングイネピッコレ フルッティ ディ マーレ

Risotto
Risotto of the day
本日のリゾット

Second piatto

セコンドピアット

Pesce

Grilled fish of the day
trapanese paste
本日の鮮魚のグリル
トラパニ風ペースト

Sauteed fish of the day
summer vegetable caponata
本日の鮮魚のソテー
夏野菜のカポナータ

Carne

Roasted chicken thigh, herb bread crumbs
grain mustard sauce
はかた地鶏もも肉の香草パン粉焼き
粒マスタードソース

Ajiwaibudou beef sirloin tagliata
red wine vinegar sauce
味わい葡萄牛サーロインのタリアータ
赤ワインビネガーソース

Dolce

ドルチェ

Dolce

Tiramisu
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

Antipasto misto will be provided for groups of 8 or more people.

8名様以上のご利用の際は、前菜を盛り合わせでご用意させていただきます。

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。