

## la cucina

## — Prefix lunch —

プリフィックスランチ

Please choose from the a la carte menu  
下記アラカルトメニューより好きなお料理をお選びください

## Verde

ヴェルデ

## Antipasto

アンティパストをお選びください

## Primo piatto

プリモピアットをお選びください

## Coffee or tea

コーヒーまたは紅茶

## Bianco

ビアンコ

## Antipasto

アンティパストをお選びください

## Primo piatto

プリモピアットをお選びください

## Dolce

ドルチェをお選びください

## Coffee or tea

コーヒーまたは紅茶

## Rosso

ロッソ

## Antipasto

アンティパストをお選びください

## Primo piatto

プリモピアットをお選びください

## Second piatto

セコンドピアットをお選びください

## Dolce

ドルチェをお選びください

## Coffee or tea

コーヒーまたは紅茶

## — Spring Promotion —

スプリングプロモーション

## Primavera

プリマヴェーラ

## 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

## Spaghetti, vongole bianco

clam, bottarga  
スパゲッティ ボンゴレビアンコ  
ハマグリ ポッタルガ

## Grilled Ajiwaibudou beef sirloin

wasabi flavor salsa verde  
味わい 葡萄牛サーロインのグリル  
山葵風味のサルサヴェルデ

## 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

コーヒーまたは紅茶

## a la carte

## Antipasto アンティパスト

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

new onion dressing, herbs  
本日の鮮魚のカルパッチョ  
新玉ねぎのドレッシング ハーブ

## 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

## Soup of the day

本日のスープ

## Primo piatto プリモピアット

Spaghettoni, sakura shrimp peperoncino  
semi-dried tomatoes, spring cabbage  
スパゲッティーニ 桜エビのペペロンチーノ  
セミドライトマト 春キャベツ

## Spaghetti, fresh tomato sauce

mozzarella, basil  
スパゲッティ フレッシュトマトソース  
モッツアレラチーズ バジル

## Spaghetti, classic bolognese

beef, pork, tomato sauce, Parmesan  
スパゲッティ 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

## Linguine piccole, vongole bianco

clam, field mustard, bottarga  
リングイネピッコレ ボンゴレビアンコ  
アサリ 菜の花 ポッタルガ

## Risotto of the day

本日のリゾット

## Second piatto セコンドピアット

Acqua pazza of the day  
tomatoes, basil, olive, capers  
本日の鮮魚のアクアパッツァ  
トマト バジル オリーブ ケッパー

## Grilled fish of the day

white bait and broccoli sauce  
本日の鮮魚のグリル  
釜揚げしらすとブロッコリーのソース

## Carne

Roasted chicken thigh with herb bread crumbs  
black olive and anchovy sauce  
地鶏もも肉の香草パン粉焼き  
黒オリーブとアンチョビのソース

## Grilled Ajiwaibudou beef sirloin

cherry tomato and olive checca sauce  
味わい 葡萄牛サーロインのグリル  
チェリートマトとオリーブのケッカソース

## Dolce ドルチェ

Tiramisu  
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

## — 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

Antipasto misto will be provided for groups of 8 or more people. la cucina serves carnaroli rice from Italy.

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。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。