

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

Autumn Promotion

Menu autunno

アウトゥンノ

Herb marinated Tasmanian salmon
autumn eggplant mousse

タスマニア産サーモンのハーブマリネ
秋茄子のムース

Homemade tagliatelle
chestnut, mushrooms, salsiccia

自家製タリアテッレ
栗 マッシュルーム サルシッチャ

Grilled Ajiwaibudou beef sirloin
yuzu kosho sauce

味わい 葡萄牛サーロインのグリル
柚子胡椒のソース

Roasted chestnut ice cream
seasonal grapes, salted caramel tuile

焼き栗のアイスクリーム
季節の葡萄 塩キャラメルチュイル

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 パ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 モッツァレラ

Carpaccio of today's fish
apple ginger dressing
本日の鮮魚のカルパッチョ
アップルジンジャー ドレッシング

Chestnut sfornato
marinated mushrooms
栗のスフォルマート
キノコのマリネ

Soup of the day
本日のスープ

Primo piatto

プリモピアット

Pasta

Spaghettini vongole bianco
shiitake mushroom, bottarga
スパゲッティニ ボンゴレビアンコ
椎茸 ボッタルガ

Spaghetti, pacific saury ragout bianco
pine nut, fenelle, semi-dried tomatoes
スパゲッティ 秋刀魚のラグービアンコ
松の実 フェネル セミドライトマト

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

Marlin cutlet
grain mustard sauce
カジキマグロのカツレツ
粒マスタードソース

Sauteed fish of the day
porcini mushroom cream sauce
本日の鮮魚のソテー
ポルチーニ茸のクリームソース

Carne

Grilled pork shoulder loin
checca sauce
豚肩ロース肉のグリル
ケッカソース

Grilled Ajiwaibudou beef sirloin
maitake mushroom marsala sauce
味わい 葡萄牛サーロインのグリル
舞茸のマルサラソース

Dolce

ドルチェ

Dolce

Tiramisu
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

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。