

la cucina

The classic Italian lunch at `la sala`

la sala `B`

ラ サラ “B”

Antipasto misto
前菜盛り合わせ

Choice of one primo piatto

下記よりプリモピアットをお選びください

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

la sala `R`

ラ サラ “R”

Antipasto misto
前菜盛り合わせ

Choice of one primo piatto

下記よりプリモピアットをお選びください

"Misto di Carne & Pesce"

Grilled fish of the day, trapanese paste

Grilled Ajiwaibudou beef sirloin, red wine vinegar sauce

“ミスト ディ カルネ & ペシエ”

本日の鮮魚のグリル トラパニ風ペースト

味わい葡萄牛サーロインのグリル 赤ワインビネガーソース

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

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

Primo piatto

プリモピアット

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

Risotto of the day

本日のリゾット

Spaghetti, classic Bolognese

スパゲッティ クラシックボロネーゼ

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。