## la cucina

la sala limited menu

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

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 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, white bait and broccoli sauce Grilled Ajiwaibudou beef sirloin, checca sauce "ミスト ディ カルネ & ペシェ" 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 味わい葡萄牛サーロインのグリル ケッカソース

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

## Primo piatto プリモピアット

Spaghettini, sakura shrimp peperonccino 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, 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

Risotto of the day 本日のリゾット Spring Promotion ー
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 ボッタルガ

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