

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

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 塩キャラメルのチュイル

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, grain mustard cream sauce
Grilled Ajiwaibudou beef sirloin, maitake mushroom marsala sauce
“ミスト ディ カルネ & ペシェ”
本日の鮮魚のグリル 粒マスタードのクリームソース
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

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 塩キャラメルのチュイル

Coffee or tea
コーヒー又は紅茶

Primo piatto

プリモピアット

Spaghettini vongole bianco, shiitake mushroom, bottarga
スパゲッティーニ ボンゴレピアンコ 椎茸 ボッタルガ

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

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

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 pepper 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 chestnuts ice cream
seasonal grapes, salted caramel tuile
焼き栗のアイスクリーム
季節の葡萄 塩キャラメルのチュイル

Coffee or tea
コーヒー又は紅茶

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。