

Antipasto

冷製前菜

□lalaの前菜盛合せ

Assorted appetizer

旬の食材で日替わりの前菜を数種盛合せにしました。
これだけでお酒も会話も弾みます。

(2~3名分) ¥1,800

□季節野菜の菜園風サラダ

Green salad

¥950

□フルーツマトと水牛モッツアレラのカプレーゼ

Buffalo mozzarella cheese with fruit tomato

¥1,100

□旬野菜のピクルス

Pickles

¥500

□La Rocca社のオリーブ2種

Two kinds of olives

¥500

□生ハムとサラミ、モルタデッラの盛合せ

Assorted prosciutto and salami and mortadella

¥1,400

□熟成16ヶ月の“パルマ産生ハム”

Prosciutto from parma

¥1,300

□ミラノ産サラミ

Salami from milan

¥1,300

□イタリア産チーズの盛合せ

Assorted cheeses

¥1,200

□自家製フォカッチャ(6切)

Focaccia

¥500



<lalaの前菜盛合せ>



<自家製サルシッチャ>

温製前菜

□彩り野菜のバーニャカウダ

Bagnacauda

¥1,100

□千葉県産豚肉の自家製サルシッチャ

Grilled homemade sausage

¥900

□小ヤリイカのセモリナ粉揚げフリット

Frit of spear squid

¥900

□魚介のフリットミスト

Frit of seafood

¥1,600



<魚介のフリットミスト>

※表記料金には税金が含まれます。

Pizza

見た目鮮やかなピザを豊富に取り揃えております。

ピッツァに使用しているトマトソースは、本場カンパーニャ州サレルノで採れた高品質のトマト。

トッピングには、イタリア産 Zanetti 社のモッツアレラを使用しています。

高温で焼き上げたモチモチのピッツァをぜひご賞味ください。

トマトソースを使った…

赤のピッツァ <Pizza Rosso>

マルゲリータ D.O.C. ¥1,500

(水牛モッツアレラ・バジル・プチトマト)

Pizza with buffalo mozzarella cheese & basil & tomato

マルゲリータ ¥1,200

(モッツアレラ・バジル)

Pizza with mozzarella cheese & basil (margherita)

オルトラーノ ¥1,250

(季節野菜・モッツアレラ)

Pizza with vegetable & mozzarella

ディアボラ ¥1,250

(チキン・キノコ・モッツアレラ・辛口オイル)

Pizza with chicken & mushroom & mozzarella cheese & chilli oil



<マルゲリータ>

ビスマルク ¥1,350

(ハム・オニオン・半熟卵)

Pizza with ham & onion & half-boiled egg

マリナーラ ¥1,100

(にんにく・アンチョビ・オレガノ・プチトマト)

Pizza with garlic & anchovy & oregano & tomato

素材の味をいかした、シンプルなピザ…

白のピッツァ <Pizza Bianca>

クワトロフォルマッジョ ¥1,400

(モッツアレラ・ゴルゴンゾーラ・グラナパダーノ・クリームチーズ)

Pizza with four kinds of cheeses

ガンベレッティ ¥1,250

(小エビ・トレビス・モッツアレラ)

Pizza with shrimp & chicory & mozzarella cheese

プロシュート ¥1,350

(生ハム・ルッコラ)

Pizza with prosciutto & rocket

※表記料金には税金が含まれます。

Primo piatto



<活オマールエビのトマトソース>



<カルボナーラ>



<季節野菜と生ハムのペペロンチーノ>

パスタ

活オマールエビのトマトソース 【リングイネ】
Linguine with a lobster in tomato sauce

活オマールエビ(450~500g)をまるごと一尾使用した贅沢な一品です。オマールエビをぶつ切りにし、強火で海老独特の甘み、香ばしさを引出し煮込んだソースはイタリア料理らしい大胆さと簡潔さを合せ持っています。

(2~3名分) ¥4,800 ※数量限定

渡り蟹のトマトクリームソース 【リングイネ】 ¥1,500
Linguine with crab in tomato and cream sauce

和牛のミートソース 【タリアテッレ】 ¥1,400
Tagliatelle with Wagyu meat sauce

いろいろお肉のラグー 【パッパルデッレ】 ¥1,400
Pappardelle with meat stew

カルボナーラ 【タリアテッレ】 ¥1,300
Tagliatelle Carbonara

季節野菜と生ハムのペペロンチーノ 【スパゲッティー】 ¥1,250
Spaghetti with vegetable and prosciutto Peperoncino

ボンゴレビアンコ 【スパゲッティー】 ¥1,250
Spaghetti Vongole bianco

海の幸のトマトソース 【スパゲッティー】 ¥1,500
Spaghetti with seafood in tomato sauce

モッツアレラとバジルのトマトソース 【スパゲッティー】 ¥1,100
Spaghetti with basil and mozzarella cheese in tomato sauce

リゾット

グラナパダーノチーズ 【リゾット】 ¥950
Cheese risotto

魚介のトマトソース 【リゾット】 ¥1,300
Risotto with seafood in tomato sauce

【スパゲッティー】……………1.7mmのロングパスタ
ペペロンチーノベースのソースやトマトソース、野菜系に合います。

【タリアテッレ】……………幅が1cmほどの手打ちパスタ
コクのある生クリームを使ったソースやミートソースとの相性が良い。

【リングイネ】……………やや太めのロングパスタ
ジェノベーゼや魚介系のさわやかなソースに合います。

【パッパルデッレ】……………幅広の手打ちパスタ
豚、牛などのガッツリ系のお肉のソースに合います。

※表記料金には税金が含まれます。

Secondo Piatto

メイン料理

□ Tボーンの炭火焼

Charcoal T bone steak

サーロインとフィレを一度に楽しめるTボーンステーキ!!
骨の内側の小さい部位は、とてもやわらかく脂肪が少ない
上品な味わいの『テンダーロイン(フィレ)』
外側の大きい部位はジューシーな霜降りが多い『サーロイン』
炭火でじっくりと焼き上げた豪快な骨付きビーフステーキです。

(500g～) ¥6,500～

2～4名でお楽しみください。

本日のグラム数はスタッフまで。

□和牛もも肉のタリアータ

Roasted Wagyu-beef

¥2,400

和牛もも肉の柔らかい所をロースト。
薄切りにしたことにより歯切れの良い味わいが楽しめます。

□仔羊骨付きロースの炭火焼(2ピース)

Roasted lamb chop

¥2,200

ラム肉独特の臭みの無い仔羊を炭火焼きに。
余計な脂肪分を落とし、旨みと甘みを引き立たせました。



<Tボーンの炭火焼と付け合せジャガイモのロースト>

□東の匠豚ロースのアリスタ

Roasted Higashi-no-takumi-pork loin

¥1,900

大らかな空気が流れる豊かな田園地域『北総大地』その
千葉県香取郡東庄町で育ったブランド豚『東の匠SPF豚』
白く甘みのある脂身と歯切れのよい味わい深みのある赤身が
特徴です。

□水郷赤鶏もも肉の炭火焼

Charcoal Suigou-red-chicken

¥1,600

銘水の郷 千葉県水郷佐原の地で育てた褐色鶏。
肉味は特有の歯ざわりと旨みコクがあり
低脂肪・低カロリーのもも肉です。

□カジキマグロの炭火焼

Charcoal swordfish

¥1,600

高たんぱく低脂肪のヘルシーなカジキマグロを
炭火で焼き上げ、さっぱりと仕上げています。
お好みでレモン・お塩をつけてお召し上がりください。

【付け合せ】～メイン料理とご一緒に～

□季節野菜のオープン焼

Oven firing of vegetables

¥800

□ジャガイモのロースト

Roasted potato

¥600

□ミックスサラダ

Mixed salad

¥600

オリーブオイルとお塩でシンプルに仕上げたサラダです。

※表記料金には税金が含まれます。



<お肉の盛合せ炭火焼>

□お肉の盛合せ炭火焼

Assorted charcoal meat

¥4,500

シェフおすすめのお肉を盛合せた一品。
内容はスタッフまでお声掛けください!! 2～3名でどうぞ。

Dolce

食後のお口直しにlala特製のデザートはいかがでしょう。
種類豊富に、シェフおすすめの一品を揃えました。

- | | |
|--|--------|
| <input type="checkbox"/> こだわりの“ティラミス” lalaスタイル
Tiramisu
イタリアン定番のデザートオリジナルレシピにて仕上げた逸品。 | ¥600 |
| <input type="checkbox"/> “パンナコッタ” 季節のフルーツ添え
Panna cotta
イタリア語で生クリーム(パンナ)を煮た(コッタ)と言う意味です。 | ¥600 |
| <input type="checkbox"/> イタリアンドルチェ“カッサータ”
Cassata
アイスのような?ケーキのような?不思議なデザート。 | ¥600 |
| <input type="checkbox"/> “アッフォガート” ~エスプレッソに溺れるジェラート~
Gelato with espresso
セガフレード・ザネッティ社の本格エスプレッソでお楽しみください。 | ¥600 |
| <input type="checkbox"/> バニラのジェラート
Vanilla gelato | ¥500 |
| <input type="checkbox"/> チョコレートのジェラート
Chocolate gelato | ¥500 |
| <input type="checkbox"/> ジェラートの盛合せ
Assorted gelato | ¥600 |
| <input type="checkbox"/> ドルチェミスト
Assorted dolce
lalaのおすすめデザート盛合せ。いろいろ楽しみたい方への一品。 | ¥1,000 |



<ドルチェミスト>

デザート内容はスタッフにお声掛けください。