

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) ¥2,400

(1~2名分) ¥1,500

- 季節野菜の菜園風サラダ ¥1,000
Green salad
- ベーコンと半熟卵のシーザーサラダ ¥1,300
Caesar salad
- フルーツマトと水牛モッツアレラのカプレーゼ ¥1,400
Buffalo mozzarella with fruit tomato
- 生ハムとサラミ、モルタデッラの盛合せ ¥1,400
Assorted prosciutto and salami and mortadella
- 熟成16ヶ月の“パルマ産 生ハム” ¥1,500
Prosciutto from parma
- イタリア産 チーズの盛合せ ¥1,500
Assorted cheeses



<lalaの前菜盛合せ>



<野菜の菜園風サラダ>



<自家製サルシッチャ>



<魚介のフリット>

※写真はイメージです。
※表記料金には税金が含まれます。

温製前菜

- 彩り野菜のバーニャカウダ ¥1,400
Bagnacauda
- スカモルツァチーズと季節野菜のオーブン焼き ¥1,200
Oven firing of scamorza cheese and vegetables
- 自家製サルシッチャ ポテトフライ添え ¥900
Grilled homemade sausage
- 魚介のフリットミスト ¥1,700
Frit of seafood
- ジャガイモのロースト ¥850
Roasted potato
- 自家製フオッカチャ (6切) ¥500
Focaccia

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。
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

- マルゲリータ D.O.C. …… ¥1,800
(水牛モッツアレラ・バジル・トマト)
Pizza with buffalo mozzarella cheese & basil & tomato
- マルゲリータ …… ¥1,500
(モッツアレラ・バジル)
Pizza with mozzarella cheese & basil (margherita)
- ビスマルク …… ¥1,650
(ハム・オニオン・半熟卵)
Pizza with ham & onion & half-boiled egg
- マリナーラ …… ¥1,400
(にんにく・アンチョビ・オレガノ・プチトマト)
Pizza with garlic & anchovy & oregano & tomato



<マルゲリータ>

素材の味をいかしたシンプルピザ… 白のピッツァ

- クワトロフォルマッジ …… ¥1,800
(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
- プロシュート …… ¥1,800
(生ハム・ルッコラ)
Pizza with prosciutto & rocket



<プロシュート>

※写真はイメージです。
※表記料金には税金が含まれます。

Primo piatto

パスタ

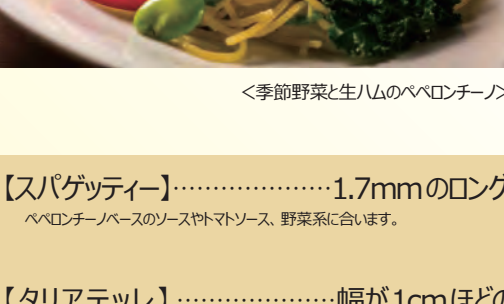
- オマールエビのトマトソース【リングイネ】 ¥4,800
Linguine with a lobster in tomato sauce
オマールエビ (450〜500g) をまるごと一尾使用した贅沢な一品です。
オマールエビをぶつ切りにし、強火で海老独特の甘み、香ばしさを引出し
煮込んだソースはイタリア料理らしい大胆さと簡潔さを併せ持っています。
(2〜3名分) ※数量限定
※こちらの料理は調理に20〜30分ほどお時間を頂きます。
- 渡り蟹のトマトクリームソース【リングイネ】 ¥1,600
Lingune with crab in tomato and cream sauce
※こちらの料理は調理に20〜30分ほどお時間を頂きます。
- 和牛のミートソース【タリアッテリ】 ¥1,500
Tagliatelle with Wagyu meat sauce
- カルボナーラ【タリアッテリ】 ¥1,400
Tagliatelle Carbonara
- 季節野菜と生ハムのペペロンチーノ【スパゲッティ】 ¥1,300
Spaghetti with vegetable and prosciutto Peperoncino
- 海の幸のトマトソース【スパゲッティ】 ¥1,500
Spaghetti with seafood in tomato sauce

リゾット

- 魚介のトマトソース リゾット ¥1,500
Rissotto with seafood in tomato sauce



<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>

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

【リングイネ】……………やや太めのロングパスタ
シェパードや魚介系のややかなソースに合います。

【タリアッテリ】……………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。

※写真はイメージです。
※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 ※ ¥6,500 ~
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〜) 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。



<Tボーンの炭火焼>

- お肉の盛合せ炭火焼 ※ ¥4,500
Assorted charcoal meat
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。



<お肉の盛合せ炭火焼>

- 牛肉のタリアータ ¥2,500
Thinly rare steak
トスカナ郷土料理。
薄切りにした牛肉にフルーツマトとバルサミコソースのアクセントが特徴です。
- 豚ロースのアリスタ ※ ¥2,200
Roasted pork loin
豚肉にローズマリーとニンニクを詰めてローストした、
トスカナの伝統的なおもてなし料理。

- 水郷赤鷄もも肉の炭火焼 ※ ¥1,800
Charcoal Suigou-red chicken
銚水の郷 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るもも肉です。
- カジキマグロの炭火焼 ※ ¥1,800
Charcoal swordfish
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。

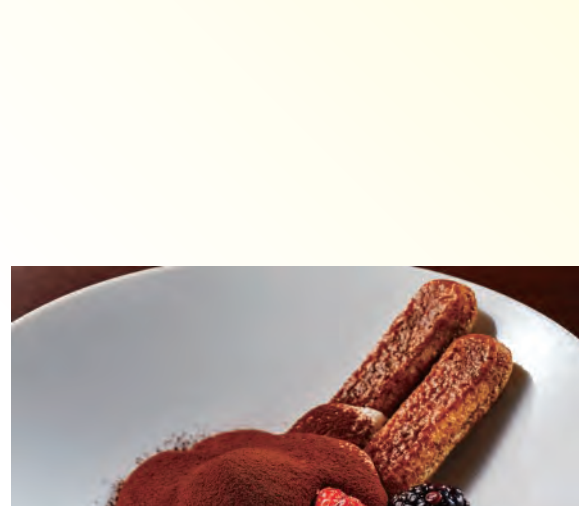
※印は炭火焼にて調理する為、ご提供までに25分程度お時間を頂戴いたします。
Because of cooked by charcoal fire firing, it takes about 25 minutes to offer..

※写真はイメージです。
※表記料金には税金が含まれます。

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。

- ごծわりの“ティラミス” lalaスタイル ¥800
Tiramisu
イタリア定番のデザートをおリジナルレシピで仕上げた逸品。
- “パンナコッタ” 季節のフルーツ添え ¥700
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。
- イタリアンドルチェ” カッサータ” ¥700
Cassata
アイスのような? ケーキのような? 不思議なデザート。



<ティラミス>

- “アッフォガート” ~エスプレッソに溶れるジェラート~ ¥700
Gelato with espresso
※社の本格エスプレッソでお楽しみください。
- バニラのジェラート ¥600
Vanilla gelato
- チョコレートのジェラート ¥600
Chocolate gelato



<トリチエスタ>

- ドルチェミスト ¥1,400
Assorted dolce
lalaのおすすめデザートのお盛合せ。いろいろ楽しみたい方への一品。

※写真はイメージです。
※表記料金には税金が含まれます。

デザート内容はスタッフにお声掛けください。