

## Appetizer & Salad / 前菜&サラダ

---

<i>Chula-la's Special Caesar Salad with Grilled Bacon and Soft-boiled Egg</i> チュララ特製ロメインレタスのシーザーサラダ	¥3,300
<i>"Shimabuta" Prosciutto and Jamon Serrano with Grissini</i> 島豚生ハム&ハモンセラーノの食べ比べ(グリッシーニ添え)	¥3,500
<i>Okinawan "Akajin-Mibai" Grouper Carpaccio with "Shikuwasa" Lime Sauce</i> 沖縄県産赤仁ミーバイのカルパッチョ シークワーサーソース	¥3,500
<i>Mozzaella Burrata Cheese and Fruit Tomato</i> モッツアレラ・ブッラータとフルーツトマトのカプレーゼ	¥3,800

## Pizza / ピッツア

---

<i>Margherita</i> <i>Fresh Mozzarella Cheese, Tomato Sauce, Basil Leaves and Parmigiano Cheese</i> マルゲリータ フレッシュモッツアレラチーズ、トマトソース、バジル、パルミジャーノチーズ	¥3,500
<i>Bianchetti</i> <i>Fresh Mozzarella Cheese, Bianchetti(Shirasu), Garlic, Cherry Tomato and Parmigiano Cheese</i> しらすとニンニクのピアンケッティー フレッシュモッツアレラチーズ、シラス、ニンニク、チェリートマト、パルミジャーノチーズ	¥3,800
<i>Special Bianca</i> <i>Mozzarella Burrata, Mascarpone, Parmigiano and White Truffle Oil</i> スペシャルピアンカ モッツアレラ・ブッラータ、マスカルポーネ、パルミジャーノチーズ、白トリュフオイル	¥4,000

## Bread / パン

---

<i>Focaccia with Extra Virgin Olive Oil</i> フォカッチャ エクストラバージンオリーブオイル添え	¥700
<i>Garlic Toast</i> ガーリックトースト	¥1,000

## Pasta & Risotto / パスタ&リゾット

---

<i>Homemade Tagliatelle Bolognese</i> 自家製ボロネーゼ (タリアテッレ)	¥3,000
<i>Spaghetti Aglio Olio Peperoncino with Salsiccia Sausage and Local Mushrooms</i> サルシッチャと県産キノコのアーリオ・オーリオ・ペペロンチーノ (スパゲッティ)	¥3,000
<i>Penne Arrabbiata with "Shimabuta" Bacon</i> 島豚ベーコンの怒りんぼアラビアータ (ペンネ)	¥3,000
<i>Fettuccine Cream Sauce with Salted Pork and Porcini Mushroom</i> スーチカーとポルチャーニ茸のクリームソース (フィットチーネ)	¥3,500
<i>Spaghetti Pomodoro with Lobster Tail</i> オマールテールのソース ポモドーロ (スパゲッティ)	¥4,000
<i>Mushroom Cheese Risotto</i> キノコのチーズリゾット	¥2,700

## Fish Dish / ペッシエ(魚料理)

---

<i>"Busena Gold" Craft Beer-steamed Pana Shellfish with Pepper</i> パーナ貝のブセナゴールドビール蒸し インペパータ	¥3,800
<i>Today's Acqua Pazza with Okinawan Fish</i> 本日の沖縄県産魚アクアパッツア	¥5,000
<i>Italian Fried Dish</i> <i>Okinawan Fish, Squid, Scampi, and Seasonal Vegetables</i> フリットミスト 県産魚、ヤリイカ、鬼手長エビ、旬の野菜	¥5,000

## Meat Dish / カルネ(肉料理)

---

<i>Veal Milanese</i> コトレッタ・アッラ・ミラネーゼ (仔牛フィレ肉)	¥4,400
<i>US Beef L-Bone Steak with Red Wine Sauce</i> US産Lボーンのグリル 赤ワインソース (600g)	¥12,000
<i>Okinawan Wagyu Tagliata with Shallot Sauce</i> 県産和牛のタリアータ エシャロットソース	¥12,000

All prices are inclusive of consumption tax and are subject to service charge.

表示料金には消費税が含まれております。また、別途サービス料を加算させていただきます。

## Dessert / ドルチェ (デザート)

---

<i>Shell Ginger Tiramisu with Chocolate Sauce</i> 月桃ティラミス チョコレートソース	¥1,500
<i>"Tankan" Orange and "Shikuwasa" Lime Ice Cream Cake with Raspberry Sauce</i> タンカン&シークワサーのセミフレッド フランボワーズソース	¥1,500
<i>Brown Sugar Panna Cotta with Brown Sugar Syrup Sauce</i> 黒糖パナナコッタ 黒蜜ソース	¥1,500
<i>Florentine Chocolate Ice Cream Cake with Caramel Sauce</i> ショコラ・ズコット キャラメルソース	¥1,800