

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ビアンケッティ 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> スペシャルビアンカ 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

Supervised by Massimo Tringali

マッシモ トリンガリ氏監修メニュー

イタリア・シチリア島出身 ミシュラン一つ星 アルマーニレストランテパリ料理長直伝の特別メニュー

<i>Saffron Risotto with Seafood</i> シーフードのサフランリゾット	¥3,200
<i>Homemade Ravioli with Crab and Abalone, Served with Caviar</i> カニとアワビの自家製ラビオリ キャビア添え	¥3,200
<i>Spaghetti Pomodoro with Local Prawns</i> 県産車エビのソース・ポモドーロ 〈スパゲッティ〉	¥4,000

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>Mushroom Cheese Risotto</i> キノコのチーズリゾット	¥2,700

Fish Dish / ペッシェ(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。

Bread / パン

Focaccia with Extra Virgin Olive Oil

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

Garlic Toast

ガーリックトースト

¥1,000

Dessert / ドルチェ (デザート)

Shell Ginger Tiramisu with Chocolate Sauce

月桃ティラミス チョコレートソース

¥1,500

"Tankan" Orange and "Shikuwasa" Lime Ice Cream Cake with Raspberry Sauce

タンカン&シークワーサーのセミフレッド フランボワーズソース

¥1,500

Florentine Chocolate Ice Cream Cake with Caramel Sauce

ショコラ・ズコット キャラメルソース

¥1,800