

# Chula-la 2019 Mid Summer Selection

チュララ 2019 ミッドサマーセレクション

## Sole estivo

～煌めき～

### Antipasto Misto

Assorted appetizers

前菜盛り合わせ



L'aroma dei cercatori di pasta fredda con shiras e pomodori freschi  
Cold pasta with boiled whitebaite and tomato "Shekwasha" Okinawan lime flavor  
シラスとフレッシュトマトの冷製パスタ シークワサーの香り

### Pane Speciale

Chula-la original bread

チュララ オリジナルブレッド

### Cozze e gamberetti di vino bianco al vapore con limone

White wine steamed mussel and soft shell shrimp with lemon and rosemary

ムール貝とソフトシェルシュリンプの白ワイン蒸し  
レモンとローズマリー添え

or

又は

### Bistecca manzo in salsa di arance rosse aggiungre caponata

Grilled beef loin blood orange sauce with caponata

牛ロースのビステッカ ブラッドオレンジソース  
カボナータ添え

\* You can change Japanese wagyu Beef sirloin (150g) for an additional ¥3,000

\* プラス3,000円で国産黒毛和牛サーロイン(150g)への変更を承ります。

### Dolce di Chula-la

Chula-la special dessert

チュララ特製デザート

### Caffè o tè

Coffee or tea

コーヒー 又は 紅茶

¥5,500

All prices include a 10% service charge and are subject to consumption tax.  
上記料金には、10%のサービス料が含まれております。別途、税金が加算されます。