

Information

There is a Seating charge of 500 yen per person.

ディナータイムはお一人様につき500円（税込）のコペルト（席料）を頂戴しております。（7/13～）

STARTER

スターター

Kanazawa watermelon and tomato gazpacho	
金沢スイカとトマトのガスパチヨ	¥700
Fresh Raw oyster , Sherry Vinegar Sauce	
フレッシュオイスター シェリービネガーソース	2P ¥950 / 6P 2,600
Bruschetta with raw whitebait & bottarga cream	
★生シラスとカラスミクリームのブルスケッタ ☆NiORのバゲット使用	2P ¥900
Carrot rapé	
キャロットラペ	¥500
Homemade Focaccia	
自家製フォカッチャ	2P ¥500

APPETIZER

前菜

LaRINA's Special Assortment of 10 Appetizers	
★La RINAの前菜10種盛り合わせ ※1日5皿限定、2名様より	¥5,500
Today's fish carpaccio	
鮮魚のカルパッチョ	¥1,800
Caprese of sweet tomatoes & burrata cheese	
★小松市のトマトとブッラータチーズのカプレーゼ	¥2,000
Horse Tartare with Miso, Pine Nuts, Shallots, Capers & Raspberry Vinaigrette	
馬肉のタルタル 能美市・高橋糺店味噌とラズベリーヴィネガー	¥2,000
French Auvergne raw ham w/ seasonal fruits	
フランス・オーヴェルニュ産生ハムと季節の果物	¥2,300
Green salad with beets and oranges	
ビーツとオレンジのグリーンサラダ	¥1,600
Braised of seasonal Kaga root vegetables	
★加賀野菜のエチュベ	¥1,800
Kaga Vegetable Bagna Cauda	
加賀野菜のバーニャカウダ	¥1,600

PASTA & RISOTTO

パスタ・リゾット

Aglio e olio with Calabrian Red Chili Peppers	
カラブリア産 赤唐辛子のアーリオ・オーリオ・スパゲッティ	¥1,400
Spaghetтини with red squid and squid ink	
赤イカとイカスミのスパゲッティーニ	¥1,900
Tagliatelle alla carbonara w/ pancetta & isiru nam-pla	
★能登いしるとパンチェッタのカルボナーラ・手打ちタリアテッレ	¥1,800
Tagliatelle w/ Beef cheek ragout	
ゆっくり煮込んだ牛ほほ肉のラグーソース・手打ちタリアテッレ	¥1,900
Zozzona, the glutton born in Rome add burrata cheese *¥700	
★ローマが生んだ食いしん坊のパスタ・ゾッゾーナ （＋ブッラータチーズ¥700）	¥1,900
Spaghetti with Rich Snow Crab Bisque Sauce, Cappuccino-Style Truffle Oil	
★ズワイ蟹の濃厚なビスクソース・スパゲッティ カプチーノ仕立て トリュフオイル	¥2,500
Parmesan cheese risotto w/ served at the table	
★テーブルで仕上げる24か月パルミジャーノのリゾット	¥2,400

MAIN

Today's fish Sautéed	
鮮魚のソテー	¥2,600
Grilled irish grass-fed beef tagliata	
アイルランド産グラスフェッドビーフのバベット（ハラミ）タリアータ	100g ¥2,500 / 200g ¥4,000
Wagyu-beef shank ragout w/black pepper	
ホロホロに煮込んだ和牛すね肉の黒コショウ煮込み	¥3,000
Italian Veal loin Milanese cutlet	
★イタリア産 仔牛ロースのミラノ風カツレツ	180g ¥4,000
Roasted "noto" pork w/sauce boscaiola	
★能登豚のロースト ポスカイオーラソース200g	200g ¥2,800
Roasted New Zealand Lamb w/red wine sauce	
ニュージーランド産 仔羊のロースト 赤ワインソース	¥3,500

COURSE

コース

AMUSE / APPETIZER / PASTA / FISH / MAIN / DOLCE / COFFEE	
アミューズ／前菜／パスタ／魚料理／メイン／ドルチェ／コーヒー	¥7,700

DOLCE

ドルチェ

Smooth tiramisu	
★とろとろティラミス	¥800
Classic pudding	
特製クラシックプリン	¥700
Homemade milk ice cream	
自家製ミルクアイス	¥500
Dried persimmon semifreddo	
★干し柿のセミフレッド	¥800

You can view the menu and food photos in English.



金額は全て税込です
All prices are tax included.

Open 18:00／LO 21:00／Close 22:30
／Drink LO 22:00

メニューは季節により変更致します
Menu may change depending on the season.