

Information

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。
お一人様、１ドリンク＋１フード以上のご注文をお願いいたします。

There is a 500 yen table charge.
Additionally, we request that each person order at least one dish and one drink.

STARTER

スターター	
Sweet potato Soup 五郎島金時のスープ	¥ 600
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 Blue cheese and apple ふじりんごとブルーチーズのグリーンサラダ	¥1,700
★Etuvée of root vegetables and seasonal seafood from Noto Taka Farm 能登高農園根菜と旬の魚介のエチュベ	¥ 2,200
Kaga Vegetable Bagna Cauda 加賀野菜のバーニャカウダ	¥1,600
Oyster gratin 牡蠣グラタン	2P ¥1,600

PASTA & RISOTTO

パスタ・リゾット	
Aglio e olio with Boiled whitebait and green chili peppers 釜揚げシラスと青唐辛子のアーリオ・オーリオ・スパゲッティ	¥1,600
Spaghetтини with red squid and squid ink 石川県産赤イカとイカスミのスパゲッティーニ	¥1,800
★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	¥ 2,000
Oyster arrabbiata with the aroma of green yuzu 青ゆず香る牡蠣のアラビアータ	¥1,800
★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	¥ 2,200
Gorgonzola gnocchi with Gorojima sweet potato and apples 五郎島金時とリンゴのゴルゴンゾーラニョッキ	¥ 2,100
★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	¥ 2,800
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	¥ 3,200
★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 ニュージーランド産 仔羊のロースト	¥ 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
★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.