

APERITIVI		
Sgroppi-no (ノンアルコールカクテル) Non-Alcoholic Sparkling Wine, Lemon Sorbet, Rosemary スグロッピーノ(レモンシャーベットとローズマリーが爽やかなスパークリングカクテル)		¥750
No Gin Timo (ノンアルコールカクテル) Non-Alcoholic Gin, Tonic Water, Thyme, Lemon Twist ノージンティモ(ハーブとスパイスが引き立つノンアルコールジントニック)		¥850
Pomelo e Basilico Martini (アルコールカクテル) Gin, Vodka, Pomelo, Basil, Lemon ポメロマティーニ(ピンクグレープフルーツピュールとレモン果汁を加えたマティーニ)		¥950
Rosmarina (アルコールカクテル) Vermouth, Gin, Orange Bitters, Tonic, Rosemary, Black Olive ローズマリーナ(ローズマリーが香る爽やかなロングカクテル)		¥950
Negroni (アルコールカクテル) Campari, Gin, Vermouth, Orange ネグロニ(ヴェルモット、カンパリ、ジンの甘くてビターなカクテル)		¥950
Limoncello Spritz (アルコールカクテル) Limoncello, Prosecco, Soda リモンチェッロスピリッツ(レモンリキュールベースのシュワツと軽やかなカクテル)		¥1,350

ANTIPASTI		
Focaccia al Rosmarino, Olio d’Oliva Rosemary Focaccia, Olive Oil ローズマリーのフォカッチャ		¥400
Polpette di Melanzane Aubergine Polpette, Tomato イタリア風茄子のコロッケ		¥850
Arancini Gorgonzola & Pear Mostarda, Taleggio & Truffle Parmigiano Reggiano ライスコロッケ ロンバルディア産チーズ入り(ゴルゴンゾーラとタレツジョ)		¥950
Panzanella Heirloom Tomatoes, Tropea Onion, Toasted Sourdough "パンツァネッラ" トスカーナ風トマトとパンのサラダ		¥1,000
Insalata di Spinaci, Parmigiano, Tartufo e Nocciole Baby Spinach Salad, Parmigiano Reggiano, Truffle Dressing, Hazelnuts ベビースピナッチのサラダ トリュフドレッシング		¥1,200
Acciughe e Burro Anchovies, Grilled Focaccia, Cultured Butter フォカッチャトースト バターとアンチョビフィレのせ		¥1,200
Carciofi Fritti Fried Artichokes, Aioli, Salsa Verde アーティチョークのフリット		¥1,300
Crudo di Orata Sea Bream, Citrus Dressing 鯛のカルパッチョ		¥1,600
Burrata con Pere e Noci Burrata, Pear, Walnuts, Honey & Balsamic Dressing イタリア産"ブッラータ"と洋梨のマリネ		¥2,200



SCAN HERE FOR MOREINFORMATION ON OUR MENUS

料理の写真とアレルギー物質(特定原材料等28品目)は左記のQRコードよりご確認いただけます。

LINEで簡単にログインできるお得なポイントカード会員募集中!
ご利用1,000円につき1ポイント差し上げます。ポイントがたまるとお好きなデザートやパスタをプレゼントいたしますので是非ご利用ください。



LINA STORES

OMOTESANDO

LINASTORES
リナストアズ

First opened in 1944, Lina Stores is London’s most iconic Italian delicatessen.

1944年にロンドンのソーホー地区にオープンしたリナストアズは、75年以上に渡り愛されるロンドンを代表するイタリアンデリカテッセン&レストランです。
イタリア出身の創業者リナにちなんで名づけられました。
イタリア産の小麦粉、卵と水のみで作られた伝統的なパスタからユニークで革新的な形をしたパスタなど、リナストアズ自慢の手作りのフレッシュパスタをお楽しみください。
バリエーション豊富なアンティパストや本格的な自家製ドルチもぜひ一緒に。

PASTA		
Bigoli all’Amatriciana Bigoli, Pancetta, Tomato, Pecorino Romano, Chilli パンチュッタのアマトリチャーナ ビゴリ(6mm)		¥1,300
Tagliatelle al Limone con Pepe Rosa Tagliatelle, Amalfi Lemon, Pink Peppercorn, Grana Padano レモンバターソース タリアテッレ(6mm)		¥1,350
Pici alla Norcina Pici, Pork, Porcini Mushroom, Parmigiano Reggiano 豚ひき肉とボルチーニの煮込みソース ピチ(6mm)		¥1,500
Pappardelle con Pollo Pappardelle, Chicken, Gremolata, Pecorino チキンソース パッパルデッレ(20mm)		¥1,600
Mafaldine Verdi con Salsa di Funghi Mafaldine Verdi, Wild Mushrooms, Grana Padano 3種のたっぷりきのソース ほうれん草入りマファルディーネ(20mm)		¥1,650
Spaghetti alle Vongole Spaghetti alla Chitarra, Clams, Chilli, Garlic, Bottarga あざりとイタリア産カラスミ スパゲティキタラ(2mm)		¥1,650
Ravioli di Bufala con Pomodorini e Basilico Buffalo Mozzarella Ravioli, Aiko Tomato, Pine Nuts, Basil モッツアレラのラビオリ トマトソース		¥1,800
Tagliolini al Tartufo e Parmigiano 30-Egg Yolk Tagliolini, Black Truffle, Butter, Parmigiano Reggiano ロンドン人気No.1 フレッシュトリュフとパルメジャーノ タリオリーニ(3mm)		¥2,000
SECONDI		
Vitello alla Milanese Veal Milanese, Amalfi Lemon, Parmigiano Reggiano ミラノ風仔牛のカツレツ		¥2,200
Pesce Spada al Forno Roasted Swordfish, Lemon, Caperberries, Cherry Tomato メカジキのソテー グリルトマトとレモン添え		¥2,500
Tagliata alla Fiorentina Japanese Beef, Rosemary Butter 牛肉のグリル フィオレンティーナバターソース/約250g		¥3,800

FESTA DA LINA
プリフィックス メニュー

Minimum 2 people
To share for the table

ANTIPASTI
3 starters

Focaccia al Rosmarino, Polpette di Melanzane & Crudo di Orata
ローズマリーのフォカッチャ
イタリア風茄子のコロッケ
鯛のカルパッチョ

PASTA
2 bowls of pasta

Mafaldine Verdi con Salsa di Funghi & Tagliolini al Tartufo e Parmigiano
3種のたっぷりきのソース ほうれん草入りマファルディーネ
フレッシュトリュフとパルメジャーノ タリオリーニ

SECONDO
Please choose one main dish

主菜を一つお選びください

Vitello alla Milanese / Pesce Spada al Forno
ミラノ風仔牛のカツレツ/メカジキのソテー

DOLCE

Mousse al Cioccolato con Caramello Salato
チョコレートムース塩キャラメルがけ

お1人様 ¥5,000

※2名様以上で承ります。詳細についてはお気軽にご相談ください。

DOLCI		
Gelati Two Scoops of Gelati (Pistachio, Chocolate) ジェラート(ピスタチオとチョコレート)		¥650
Babà al Rum Rum Baba, Vanilla Cream, Sour Cherries "ババ" ナポリ風ラム酒漬けケーキ		¥650
Cannolo Siciliano, Pistacchio e Cioccolato Sicilian Cannolo, Ricotta, Pistachio, Chocolate シシリア名物 カンノーロ(ピスタチオとチョコレート)		¥680
Affogato Vanilla Gelato, Espresso "アフォガード" バニラジェラート エスプレッソがけ		¥750
Tiramisù Mascarpone, Coffee, Marsala, Savoiardi ティラミス		¥800
Torta al Caramello Salato e Marsala Salted Caramel & Marsala Tart 塩生キャラメルのタルト		¥800
Mousse al Cioccolato con Caramello Salato Chocolate Mousse, Salted Caramel チョコレートムース塩キャラメルがけ		¥800