



クッチーナ イタリアーナ
ロッチャドオーロ 神楽坂

島根の旬の食材をふんだんに使用した
手打ちパスタや炭火焼が自慢の、
神楽坂にある小さなイタリアンです。

IL Pranzo

Pranzo stagione

¥ 1,700 (税込 ¥ 1,836)

シェフ気まぐれこだわり野菜プレート
パスタ 本日のデザート カフェ 自家製パン

Pranzo SIMANESE

¥ 3,800 (税込 ¥ 4,104)

シェフ気まぐれ こだわり野菜プレート 本日の前菜
粟粉を練りこんだタリアテッレ 島根和牛のラグーソース

石見ポーク肩ロース肉のロースト
牛蒡と色々なキノコのフリカッセ

本日のデザート カフェ 自家製パン

平日限定ランチ

¥ 926 (税込 ¥ 1,000)

本日のスープ パスタ カフェ 自家製パン



LA Cena

STAGIONE

¥ 5,000 (税込 ¥ 5,400)

アミューズ 本日の前菜盛り合わせ

シェフからの小さな一品

パスタ料理 メイン料理 デザート カフェ パン

LA MESSE

¥ 7,000 (税込 ¥ 7,560)

アミューズ

石見ポークの自家製パテ
旭町の和ナシのコンフェットゥーラと共に

浜田港直送のどくろのフリットにポルチーニの香りを纏わせて
季節のスープ

トナレリ 島根産色々なキノコのカチョエベ
奥出雲森田さん生醤油の香り リコッタサラータ掛け

浜田港直送 本日のお魚料理

石見銀山和牛の炭火焼き 和栗のオルツォット添え

本日のデザート カフェ 自家製パン

イベントのお知らせ

浜田が誇るどんちっちノドグロと
島根の秋の味覚を味わう会

10.14 sat

ディナーのみ

10.15 sun

ランチ/ディナー

ディナー/¥12,000 ランチ/¥6,000

ワンドリンク込み、税抜き価格です。

*詳しくはスタッフ、もしくはお電話にてお尋ねください。

WEBサイトのお知らせ

ご予約もこちらより受け付けております。
季節のメニューも掲載しておりますので、
ぜひ一度ご覧ください。

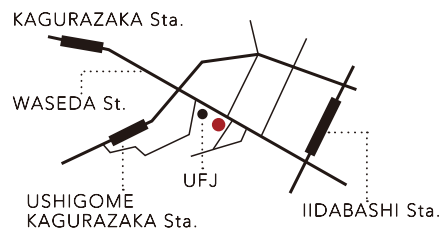
roccia-doro.com



平日 11:30-15:00 / 18:00-23:00
(L.O14:00) (L.O21:30)

土日祝 11:30-15:30 / 17:00-22:00
(L.O14:30) (L.O20:30)

定休日 月曜



TEL/FAX 03-5206-5854
162-0825 東京都新宿区神楽坂3-6
サムライ堂ビル3F



金川 琢磨 シェフ

1982年、島根出身。
スイスのピストロで修業を始め、帰国後カルミネ、ルクソール、ヴィラツァ、
スペッキオ等を経て2015年12月ロッチャドオーロシェフに就任。