

# CUCINA DEL NABUCCO

## NABUCCO COURSE

店内で作るフレッシュチーズのサンプラー付き  
パスタかグリル料理を選ぶ、デザート付きのカジュアルなコース

¥2700 [税込2970]



## Nabucco LUNCH PREFIX

パスタとメイン料理をハーフサイズで両方楽しめる大満足コース

¥3400 [税込3740]

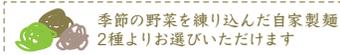


### 1. Choose Your Main Dish

パスタ または メイン をお選びください

#### Pasta

Weekly Pasta 今週の生パスタ



Arrabbiata with Shrimp, Fresh Tomatos, Basil & Mozzarella -SPAGHETTI  
小海老とフレッシュトマトとバジル、モッツアレラのアラビアータ -スパゲティ

Bacon & Black Abalone Mushroom Carbonara -LINGUINE  
無添加ベーコンと黒アワビ茸のカルボナーラ -石臼挽き小麦のリングイネ

Aglione with Chicken Neck & Sweet Green Pepper -LINGUINE  
せせりりと甘長唐辛子のアーリオ・オーリオ -石臼挽き小麦のリングイネ

Cream Sauce with Salmon, Avocado & Ricotta -CASARECCE  
サーモンとアボカド、リコッタチーズのクリームソース -カサレッチェ

Red Wine Stewed Wagyu & Eggplant Bolognese -LINGUINE +220  
和牛の赤ワイン煮と茄子のボロネーゼ ストラッチャテッラ +220  
-石臼挽き小麦のリングイネ

Tomato Cream Sauce with Sea Urchin, Snow Crab &  
Butternut Squash -CASARECCE +330  
雲丹とズワイ蟹、バターナッツのトマトクリームソース -カサレッチェ +330

#### Main

Herb Grilled Swordfish with Fresh Tomatoes Salmoriglio Sauce  
気仙沼産 メカジキのハーブグリル  
フレッシュトマトのサルモリーニョソース

Grilled Herb Sangeron Pork with Rucola, Raifort & Balsamic Sauce  
ハーブ三元豚のグリル ルッコラ、レフォルとバルサミコソース

Beef Fillet Bistecca with Fond de Veau & Affumicata Sauce +550  
国産牛フィレ肉のビステッカ アフミカータ・フォンドヴォーソース +550

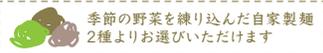
Beef Hamburg Steak with Avocado & Affumicata Cheese Sauce +330  
黒毛和牛のハンバーグ アボカド、アフミカータモッツアレラのチーズソース +330

### 2. Choose Your Dessert デザートをお選びください

Classic Tiramisu クラシック・ティラミス  
Seasonal Tart 季節のタルト  
Gelato of the Day 本日のジェラート

### 1. Choose Your Pasta パスタを1つお選びください

Weekly Pasta 今週の生パスタ



Arrabbiata with Shrimp, Fresh Tomatos, Basil & Mozzarella -SPAGHETTI  
小海老とフレッシュトマトとバジル、モッツアレラのアラビアータ -スパゲティ

Cream Sauce with Salmon, Avocado & Ricotta -CASARECCE  
サーモンとアボカド、リコッタチーズのクリームソース -カサレッチェ

Aglione with Chicken Neck & Sweet Green Pepper -LINGUINE  
せせりりと甘長唐辛子のアーリオ・オーリオ -石臼挽き小麦のリングイネ

Bacon & Black Abalone Mushroom Carbonara -LINGUINE  
無添加ベーコンと黒アワビ茸のカルボナーラ -石臼挽き小麦のリングイネ

Red Wine Stewed Wagyu & Grilled Eggplant Bolognese -LINGUINE  
和牛の赤ワイン煮と茄子のボロネーゼ ストラッチャテッラ  
-石臼挽き小麦のリングイネ

Tomato Cream Sauce with Sea Urchin  
Snow Crab & Butternut Squash -CASARECCE +220  
雲丹とズワイ蟹、バターナッツのトマトクリームソース -カサレッチェ +220

### 2. Choose Your Main メインを1つお選びください

Grilled Herb Sangeron Pork with Rucola, Raifort & Balsamic Sauce  
ハーブ三元豚のグリル ルッコラ、レフォルとバルサミコソース

Herb Grilled Swordfish with Fresh Tomatoes Salmoriglio Sauce  
気仙沼産 メカジキのハーブグリル フレッシュトマトのサルモリーニョソース

Roasted Duck Breast with Black Pepper & Peperonata  
鴨胸肉のロースト 生黒胡椒とペペロナータ

Beef Fillet Bistecca with Fond de Veau & Affumicata Sauce +330  
国産牛フィレ肉のビステッカ アフミカータ・フォンドヴォーソース +330

### 3. Choose Your Dessert デザートをお選びください

Gelato of the Day 本日のジェラート Seasonal Tart 季節のタルト

Classic Tiramisu クラシック・ティラミス  
Melon & Ricotta Panna Cotta メロンとリコッタのパンナコッタ  
Milk Pudding 御養卵のプリン+220

Drink

Coffee  
コーヒー Hot / Iced

Herb Tea  
ハーブティー Hot / Iced

Cafe Latte  
カフェラテ Hot / Iced +330

Botanical Lemonade  
ボタニカル・レモネード +330

ALL NATURAL

NO MSG

化学調味料不使用  
No MSG on our natural  
"UMAMI" dishes

LOW TRANS FAT

低温圧搾抽出法油  
低トランス脂肪酸  
Low Transfat Oil

NATURAL SALT

自然製法の塩  
Natural Salt

ORGANIC SUGAR

オーガニック砂糖  
Organic Sugar

7WATER

エウォーター使用  
IT Water

All carefully cooked with Natural ingredients.No Processed ingredients anywhere. 店内調理では自然由来の素材を使用し、化学的に精製されたものは使用していません。