

CUCINA
DEL
NABUCCO

LUNCH TIME

FROM 11:30AM-3PM

LUNCH SET

ランチサラダ、スープ、ドリンク、本日のドルチェ付き
お好きなパスタかメインの料理を楽しめるランチセット

Pasta Lunch ¥1900 [税込2090]

+ SALAD SOUP DRINK DESSERT

Weekly Pasta
今週の生パスタ

季節の野菜を練り込んだ
自家製麺2種よりお選びいただけます

Arrabbiata with Shrimp, Fresh Tomatoes, Basil & Mozzarella
小海老とフレッシュトマトとバジル、モッツァレラのアラビアータ

Cream Sauce with Salmon, Sweet Potato & Ricotta
秋鮭とサツマイモのクリームソース リコッタチーズ

Bacon & Black Abalone Mushroom Carbonara
無添加ベーコンと黒アワビ茸のカルボナーラ

Aglione with Ground Chicken Salsiccia & Lotus Root
鶏ひき肉のサルシッチャとレンコンのアーリオオーリオ 柚子胡椒

Red Wine Stewed Wagyu & Eggplant Bolognese +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

Tomato Cream Sauce
with Sea Urchin, Snow Crab & Butternut Squash +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 +330

Salad Lunch ¥1900 [税込2090]

+ BREAD SOUP DRINK DESSERT

Prosciutto, Fig & Grilled Root Vegetables Salad
with Onion & Basil Dressing
生ハムと無花果、リコッタと根菜のグリルサラダ
オニオンバジルドレッシング

Main Lunch ¥1900 [税込2090]

+ SALAD BREAD SOUP DRINK DESSERT

Herb Grilled Swordfish with Porcini Cream Sauce +220
気仙沼産 メカジキのハーブグリル ポルチーニクリームソース +220

Grilled Herb Sangenton Pork with Apple Mostarda & Balsamic Sauce
ハーブ三元豚のグリル 林檎のモスタルダ バルサミソース

Duck Confit with lentils Ribollita +440
鴨腿肉のコンフィ レンズ豆のリボナータ +440

Topping all ¥220



Ricotta
リコッタ



Mozzarella
モッツァレラ



Affumicata
アフミカータ

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]

Soup & Bread
スープ・パン



Nabucco Sampler
ナブッコ・サンプラー

自家製フレッシュチーズ2種 / 季節のおすすめトマト /
生ハムの盛り合わせ



Pasta or Main
パスタまたはメイン



Drink & Dessert
デザート・ドリンク



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

季節の野菜を練り込んだ自家製麺
2種よりお選びいただけます

Arrabbiata with Shrimp, Fresh Tomatoes, Basil & Mozzarella -SPAGHETTI
小海老とフレッシュトマトとバジル、モッツァ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 Ground Chicken Salsiccia & Lotus Root -LINGUINE
鶏ひき肉のサルシッチャとレンコンのアーリオオーリオ 柚子胡椒 -石臼挽き小麦のリングイネ

Cream Sauce with Salmon, Sweet Potato & Ricotta -CASARECCE
秋鮭とサツマイモのクリームソース リコッタチーズ -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 Porcini Cream Sauce +220
気仙沼産 メカジキのハーブグリル +220
ポルチーニクリームソース

Grilled Herb Sangenton Pork with Apple Mostarda & Balsamic Sauce
ハーブ三元豚のグリル 林檎のモスタルダ バルサミソース

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

Duck Confit with lentils Ribollita +440
鴨腿肉のコンフィ レンズ豆のリボナータ +440

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

Drinks

Coffee

Herb Tea

Cafe Latte

Botanical Lemonade

Apple Juice

Ginger Ale

コーヒー Hot / Iced

ハーブティー Hot / Iced

カフェラテ Hot / Iced +330

ボタニカル・レモネード +330

完熟林檎ジュース +330

自家製ジンジャーエール +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

ICE WATER

氷ウォーター使用
Ice 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。

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]

 Soup & Bread スープ・パン	+	 Nabucco Sampler ナブッコ・サンブラー ・自家製フレッシュチーズ2種 ・季節のおすすめトマト ・生ハムの盛り合わせ	+	 Half Pasta or Half Main ハーフパスタと ハーフメイン	+	 Drink & Dessert ドリンク・デザート
--	---	--	---	--	---	--

1. Choose Your Pasta パスタを1つお選びください

Weekly Pasta

- Arrabbiata with Shrimp, Fresh Tomatos, Basil & Mozzarella -SPAGHETTI
- Cream Sauce with Salmon, Sweet Potato & Ricotta -CASARECCE
- Aglio Olio with Ground Chicken Salsiccia & Lotus Root -LINGUINE
- Bacon & Black Abalone Mushroom Carbonara -LINGUINE
- Red Wine Stewed Wagyu & Grilled Eggplant Bolognese -LINGUINE
- Tomato Cream Sauce with Sea Urchin,
Snow Crab & Butternut Squash -CASARECCE **+220**

今週の生パスタ



季節の野菜を練り込んだ自家製麺 2種よりお選びいただけます

- 小海老とフレッシュトマトとバジル、モッツァレラのアラビアータ -スパゲティ
- 秋鮭とサツマイモのクリームソース リコッタチーズ -カサレッチェ
- 鶏ひき肉のサルシッチャとレンコンのアーリオオーリオ 袖子胡椒 -石臼挽き小麦のリングイネ
- 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
- 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
- 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**

Topping all
¥220



Ricotta
リコッタ



Mozzarella
モッツァレラ



Affumicata
アフミカータ

2. Choose Your Main メインを1つお選びください

- Grilled Herb Sangenton Pork with Apple Mostarda & Balsamic Sauce
- Herb Grilled Swordfish with Porcini Cream Sauce
- Roasted Duck Breast with Green Pepper Mustard & Olive Sauce
- Beef Fillet Bistecca with Fond de Veau & Affumicata Sauce **+330**

- ハーブ三元豚のグリル 林檎のモスタルダ バルサミソース
- 気仙沼産 メカジキのハーブグリル ホルチーニクリームソース
- 鴨胸肉のロースト グリーンペッパー・マスタード オリーブソース
- 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 & Drink デザートとドリンクをお選びください

- | | |
|------------------------------------|-------------------------------|
| Seasonal Tart | 季節のタルト |
| Gelato of the Day | 本日のジェラート |
| Classic Tiramisu | クラシック・ティラミス |
| Shine Muscat & Ricotta Panna Cotta | シャインマスカットとリコッタのパンナコッタ |
| Fondant Chocolate +440 | フォンダンショコラ ブラウンチーズ +440 |

Coffee

Herb Tea

Cafe Latte

Botanical Lemonade

Apple Juice

Ginger Ale

コーヒー Hot / Iced

ハーブティー Hot / Iced

カフェラテ Hot / Iced **+330**

ボタニカル・レモネード **+330**

完熟林檎ジュース **+330**

自家製ジンジャーエール **+330**