

CUCINA
DEL
NABUCCO

LUNCH TIME

FROM 11:30AM-3PM

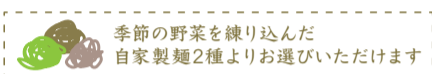
LUNCH SET

ランチサラダ、スープ、ドリンク、本日のドルチェ付き
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



Arrabbiata with Shrimp, Fresh Tomatos, Basil & Mozzarella
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

Cream Sauce with Salmon, Sweet Potato & Ricotta
サーモン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

Aglio Olio 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 +300
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 +300

Tomato Cream Sauce
with Sea Urchin, Snow Crab & Butternut Squash +400
雲丹とズワイ蟹、バターナッツのトマトクリームソース +400

Salad Lunch ¥1900 [税込2090]

+ BREAD SOUP DRINK DESSERT

Prosciutto, Pear, Ricotta & Organic Vegetables Salad
with Onion & Basil Dressing
プロシュートと洋梨、リコッタ、有機野菜のサラダ
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 +300
メカジキのハーブグリル ポルチーニクリームソース +300

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 +500
鴨腿肉のコンフィ レンズ豆のリボナータ +500

Topping all ¥250



Ricotta
リコッタ



Mozzarella
モッツアレラ



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

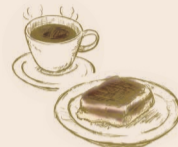
Nabucco Sampler
ナブッコ・サンプラー

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

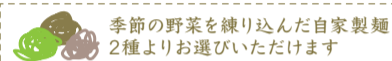


1. Choose Your Main Dish

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



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

Aglio Olio 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
サーモン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 +300
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 +300
-石臼挽き小麦のリングイネ

Tomato Cream Sauce with Sea Urchin, Snow Crab &
Butternut Squash -CASARECCE +400
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 +400

Main

Herb Grilled Swordfish with Porcini Cream Sauce +300
メカジキのハーブグリル +300
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 +600
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 +600

Duck Confit with lentils Ribollita +500
鴨腿肉のコンフィ レンズ豆のリボナータ +500

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

コーヒー Hot / Iced

Original Blend Tea "Five Elements"

オリジナルブレンドティー
ファイブ・エレメンツ Hot / Iced

Cafe Latte

カフェラテ Hot / Iced +350

Botanical Lemonade

ボタニカル・レモネード +350

Apple Juice

完熟林檎ジュース +350

Ginger Ale

自家製ジンジャーエール +350

ALLNATURAL

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

ITWATER

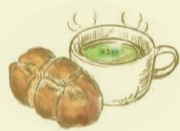
ITウォーター使用
IT Water

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。

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]



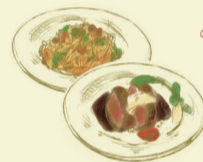
Soup & Bread
スープ・パン

+



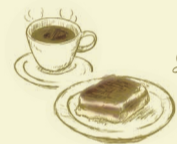
Nabucco Sampler
ナブッコ・サンブラー
・自家製フレッシュチーズ2種
・季節のおすすめトマト
・生ハムの盛り合わせ

+



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 +200

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、モッツアレラのアラビアータ -スパゲティ

サーモン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 +200

Topping all
¥250



Ricotta
リコッタ



Mozzarella
モッツアレラ



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 +400

ハーブ三元豚のグリル 林檎のモスタルダ バルサミコソース

メカジキのハーブグリル ポ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・fond de veauソース +400

3. Choose Your Dessert & Drink デザートとドリンクをお選びください

Seasonal Tart

Gelato of the Day

Classic Tiramisu

Pear & Ricotta Panna Cotta

Fondant Chocolate +500

季節のタルト

本日のジェラート

クラシック・ティラミス

洋梨とリコッタのパンナコッタ

フォンダンショコラ ブラウンチーズ +500

Coffee

Original Blend Tea "Five Elements"

Cafe Latte

Botanical Lemonade

Apple Juice

Ginger Ale

コーヒー Hot / Iced

オリジナルブレンドティー
ファイブ・エレメンツ Hot / Iced

カフェラテ Hot / Iced +350

ボタニカル・レモネード +350

完熟林檎ジュース +350

自家製ジンジャーエール +350