

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]



Soup & Bread
スープ・パン

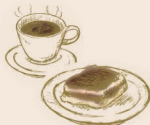
Nabucco Sampler
ナブッコ・サンプラー

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
ドリンク・デザート

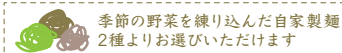


1. Choose Your Main Dish

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

Agljo 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 -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 ホ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 バルサミコソース

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 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

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

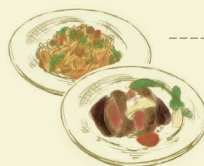
¥3400 [税込3740]



Soup & Bread
スープ・パン

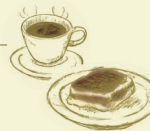
Nabucco Sampler
ナブッコ・サンプラー

・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



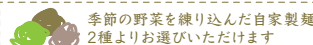
Half Pasta or Half Main
ハーフパスタとハーフメイン

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 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, 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

Agljo 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

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 +200
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

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
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

Herb Grilled Swordfish with Porcini Cream Sauce
メカジキのハーブグリル ホルチーニクリームソース

Roasted Duck Breast with Green Pepper Mustard & Olive Sauce
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

Beef Fillet Bistecca with Fond de Veau & Affumicata Sauce +400
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 +400

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

Pear & Ricotta Panna Cotta 洋梨とリコッタのパンナコッタ

Fondant Chocolate フォンダンショコラ ブラウンチーズ +500

Drink

Coffee - Hot/Iced
コーヒー

Five Elements - Hot/Iced
オリジナルブレンドティー
ファイブ・エレメンツ

Cafe Latte - Hot/Iced
カフェラテ +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

100% WATER

100%ウォーター使用
100% 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。