

CUCINA
DEL
NABUCCO

LUNCH TIME

FROM 11:30AM-3PM

LUNCH SET

ランチサラダ、スープ、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 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 Tomatos, 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
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

Aglia 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
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 [税込330]

Tomato Cream Sauce
with Sea Urchin, Snow Crab & Pumpkin
雲丹とズワイ蟹、南瓜のトマトクリームソース +400 [税込440]

Salad Lunch ¥1900 [税込2090]

+ BREAD SOUP DESSERT

Prosciutto, Hyuganatsu Citrus, Ricotta & Organic Vegetables Salad
with Onion & Basil Dressing
プロシュートと日向夏、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 DESSERT

Herb Grilled Swordfish with Porcini Cream Sauce
メカジキのハーブグリル ポルチーニクリームソース +300 [税込330]

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

Duck Confit with lentils Ribollita
鴨腿肉のコンフィ レンズ豆のリボナータ +500 [税込550]

Topping all ¥250 [税込275]

Ricotta リコッタ
Mozzarella モッツァレラ
Affumicata アフミカータ

Drink

Specialty Blend Coffee スペシャルティーブレンドコーヒー Hot/Iced 200 [税込220]
華やかな香りで、ベリーを思わせる甘酸っぱさと チョコを感じるビターな味わい。

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 200 [税込220]
グリーンマテ茶をベースに、緑茶、ルイボスティ、
玄米、ペパーミント、ガラナ、フェネルを加えた、爽快感のあるオリジナルブレンドティー。

Cafe Latte カフェラテ Hot/Iced 500 [税込550]
Botanical Lemonade ボタニカル・レモネード 500 [税込550]
Apple Juice 完熟林檎ジュース 500 [税込550]
Ginger Ale 自家製ジンジャーエール 500 [税込550]

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

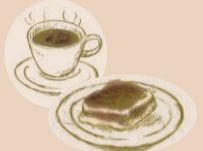
Nabucco Sampler
ナブッコ・サンプラー

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 Tomatos, 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

Aglia 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
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 [税込330]
-石臼挽き小麦のリングイネ

Tomato Cream Sauce with Sea Urchin, Snow Crab & Pumpkin
-CASARECCE
雲丹とズワイ蟹、南瓜のトマトクリームソース -カサレッチェ +400 [税込440]

Main

Herb Grilled Swordfish with Porcini Cream Sauce
メカジキのハーブグリル ポルチーニクリームソース +300 [税込330]

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
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 [税込660]

Duck Confit with lentils Ribollita
鴨腿肉のコンフィ レンズ豆のリボナータ +500 [税込550]

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

3. Choose Your Drink ドリンクをお選びください

Specialty Blend Coffee スペシャルティーブレンドコーヒー Hot / Iced
華やかな香りで、ベリーを思わせる甘酸っぱさと チョコを感じるビターな味わい。

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
グリーンマテ茶をベースに、緑茶、ルイボスティ、
玄米、ペパーミント、ガラナ、フェネルを加えた、爽快感のあるオリジナルブレンドティー。

Cafe Latte カフェラテ Hot / Iced +350 [税込385]
Botanical Lemonade ボタニカル・レモネード +350 [税込385]
Apple Juice 完熟林檎ジュース +350 [税込385]
Ginger Ale 自家製ジンジャーエール +350 [税込385]

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

IT WATER

IT Water 使用

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

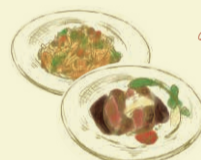
+



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 & Pumpkin -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 柚子胡椒 -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、南瓜のトマトクリームソース -カサレッチェ +200 [税込220]

Topping all ¥250
[税込275]



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・フォンドヴォーソース +400 [税込440]

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

Hyuganatsu Citrus
& Ricotta Panna Cotta

日向夏とリコッタのパンナコッタ

Fondant Chocolate +500

フォンダンショコラ ブラウンチーズ +500
[税込550]

Specialty Blend Coffee

スペシャリティー ブレンドコーヒー Hot / Iced

華やかな香りで、ベリーを思わせる甘酸っぱさと チョコを感じるビターな味わい。

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

グリーンマテ茶をベースに、緑茶、ルイボスティー、
玄米、ペパーミント、ガラナ、フェネルを加えた、爽快感のあるオリジナルブレンドティー。

Cafe Latte

カフェラテ Hot / Iced +350 [税込385]

Botanical Lemonade

ボタニカル・レモネード +350 [税込385]

Apple Juice

完熟林檎ジュース +350 [税込385]

Ginger Ale

自家製ジンジャーエール +350 [税込385]