

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

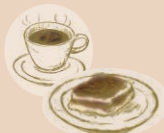
Nabucco Sampler
ナブッコ・サンプラー

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

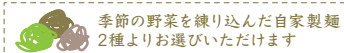


1. Choose Your Main Dish

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
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 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

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

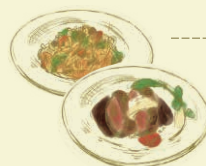
¥3400 [税込3740]



Soup & Bread
スープ・パン

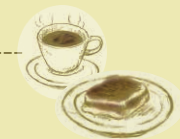
Nabucco Sampler
ナブッコ・サンプラー

・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



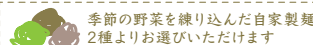
Half Pasta or Half Main
ハーフパスタとハーフメイン

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 & 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 +200 [税込220]

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 バルサミソース

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

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
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 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

Hyuganatsu Citrus & Ricotta Panna Cotta 日向夏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 [税込550]

Drink

Specialty Blend Coffee - Hot/Iced
スペシャルティ・ブレンドコーヒー

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
[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]

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

IT WATER

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。