

# CUCINA DEL NABUCCO

## NABUCCO COURSE

店内で作るフレッシュチーズのカプレーゼ付き  
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]



### 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

Domodoro with Ricotta, Cherry Tomato & Basil  
自家製リコッタチーズとチェリートマト、バジルのポモドーロ

Cream Sauce with Salmon & Maitake  
サーモンと舞茸のクリームソース

Salsiccia & Beni-azuma Sweet Potato Cacio e Pepe  
サルシッチャと紅あずまのカチョエペペ

Homemade Bacon Carbonara with Affumicata  
自家製ベーコンのカルボナーラ アフミカータチーズ

✓Recommended 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

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 +600 [税込660]

#### Main

Arista -Italian Roasted Pork with Grilled Eggplant & Balsamic Pesto  
豚肩肉のアリスタ [フィレンツェ風豚肉のロースト]  
焼きなすとバルサミコのペスト

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

Duck Confit with Green Pepper Mustard  
鴨腿肉のコンフィ グリーンペッパーマスタード +500 [税込550]

### 2. Choose Your Dessert デザートをお選びください

Sweet Potato Tart スイートポテトのタルトとリコッタクリーム  
Plum Panna Cotta プラムのマリネとパンナコッタ  
Gelato of the Day 本日のジェラート

## Nabucco PREMIUM LUNCH COURSE

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

¥3700 [税込4070]



#### ANTIPASTO FREDDO - 冷前菜

Homemade Mozzarella Caprese  
自家製モッツァレラのカプレーゼ  
季節のフルーツ、プロシュート

#### ANTIPASTO CALDO - 温前菜

Beni-azuma Sweet Potato & Ricotta Gratinado  
紅あずまとりコッタチーズのグラディナート

#### PASTA

Aglia Olio with Pacific Saury, Kujo Leek & Bottarga -LINGUINE  
秋刀魚と九条葱のアーリオオーリオ  
自家製石臼挽き小麦のリングイネ  
カラスミがけ

#### PESCE E CARNE

Choose Your Main メインをお選びください

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

Beef Fillet Bistecca with Fond de Veau & Affumicata Sauce  
国産牛フィレのビステッカ アフミカータ・フォンドヴォーソース

#### DOLCI

Torta Caprese with Fig & Espresso Sauce  
トルタ・カプレーゼ [カブリ島発祥、松の実とチョコレートのケーキ]  
無花果とエスプレッソのソース

## 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

自然製の塩  
Natural Salt

ORGANIC SUGAR

オーガニック砂糖  
Organic Sugar

TC 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。