

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
自家製モッツアレラのカプレーゼ
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 Saurry, 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。

LUNCH SET

¥1900 [税込2090]

ランチサラダ、スープ、カフェ付き
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 +

SALAD

SOUP

DRINK

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

Pomodoro 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

Main Lunch +

SALAD

BREAD

DRINK

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 **+400** [税込440]

Arista -Italian Roasted Pork with Grilled Eggplant & Balsamic Deste
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ベスト

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

Drink

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스티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]