

NABUCCO COURSE

¥2700 [税込2970]

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



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

✓ Recommended Cherry Tomato & Homemade Ricotta Pomodoro
自家製リコッタチーズとチェリートマトのポモドーロ

Chicken Salsiccia & Turnip Aglio Olio
チキンサルシッチャと蕪のアーリオ・オーリオ

Salted Cod & Maitake Boscaiola
北海道産たらの塩漬けと舞茸のボスカイオーラ

Affumicata & Homemade Bacon Carbonara
燻製モツツアレラと自家製ベーコンのカルボナーラ

✓ 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 Snow Crab & Butternut Squash +¥440
ずわい蟹とバーナッツ南瓜のトマトクリームソース

— MAIN —

Herb Grilled Swordfish with Grilled Leek & Anchovy Sauce
宮城県産メカジキのグリル 焼き岩津ねぎとアンチョビのソース

Grilled Hakkinton Pork with White Wine & Mushroom Cream Sauce
白金豚肩ロースのグリル 白ワインとマッシュルームのクリームソース

Roasted Duck Breast with Green Olive Puree & Vincotto +¥550
鴨胸肉のロースト グリーンオリーブピューレとヴィンコット

2. choose your DESSERT

デザートをお選びください

Sweet Potato Tart

紅はるかスイートポテトのタルト

Ricotta Cheese Panna Cotta
with Apple & Rum Marmellata

リコッタチーズのパンナコッタ
林檎とラムのマルメラーダ

Gelato of the Day

本日のジェラート

Fondant Chocolat +¥440
with Strawberry & White Balsamic Sauce

フォンダンショコラ
苺とホワイトバジルソース

PREMIUM COURSE

¥3700 [税込4070]

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



— ANTIPASTO FREDDO 冷前菜 —

Homemade Mozzarella Caprese
自家製モツツアレラのカプレーゼ 季節のフルーツ、プロシューート

— ANTIPASTO CALDO 溫前菜 —

Aged Potato, Ricotta & Truffle Gratinado
熟成メークインとリコッタチーズ、トリュフのグラディナート

— PASTA —

Aglio Olio
with Spanish Mackerel, Rape Blossom & Bottarga -Bigoli
福井県産 寒鰯と菜花のアーリオオーリオ
カラスミがけ [ビーゴリ]

— PESCE E CARNE —

Choose Your Main メインをお選びください

Herb Grilled Swordfish
with Grilled Leek & Anchovy Sauce
宮城県産 メカジキのグリル 焼き岩津ねぎとアンチョビのソース

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 Dark Cherry & Brown Cheese
トルタ・カプレーゼ [カプリ島発祥、松の実とチョコレートのケーキ]
ダークチェリーとブラウンチーズ

choose your DRINK ドリンクをお選びください

Specialty Blend Coffee	スペシャリティーブレンドコーヒー Hot / Iced
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
Cafe Latte	カフェラテ Hot / Iced +¥385
Botanical Lemonade	ボタニカル・レモネード +¥385
Apple Juice	完熟林檎ジュース +¥385
Ginger Ale	自家製ジンジャーエール +¥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
Low Trans Fat Oil

NATURAL SALT

自然製法の塩
Natural Salt

ORGANIC SUGAR

オーガニック砂糖
Organic Sugar

πWATER

πウォーター使用
πWater

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おりません。