

# 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 MAINDISH

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*  
北海道産たらめの塩漬けと舞茸のボスカイオーラ

*Affumicata & Homemade Bacon Carbonara*  
燻製モッツァ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  
ずわい蟹とバタ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

<i>Sweet Potato Tart</i>	紅はるかスイートポテトのタルト
<i>Ricotta Cheese Panna Cotta with Apple &amp; Rum Marmellata</i>	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タ
<i>Gelato of the Day</i>	本日のジェラート
<i>Fondant Chocolat</i> <small>+¥440</small> <i>with Strawberry &amp; White Balsamic Sauce</i>	フォンダンショコラ 苺とホワイトバルサミソース

# 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 —

*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

<i>Specialty Blend Coffee</i>	スペシャルティー ブレンドコーヒー <i>Hot / Iced</i>
<i>Original Blend Tea</i> <i>"Five Elements"</i>	オリジナルブレンドティー ファイブ・エレメンツ <i>Hot / Iced</i>
<i>Cafe Latte</i>	カフェラテ <i>Hot / Iced</i> <small>+¥385</small>
<i>Botanical Lemonade</i>	ボタニカル・レモネード <small>+¥385</small>
<i>Apple Juice</i>	完熟林檎ジュース <small>+¥385</small>
<i>Ginger Ale</i>	自家製ジンジャーエール <small>+¥385</small>

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

TCWATER

フオーター使用  
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。