

LUNCH SET

add lunch soup スープ追加 +¥330

served with salad サラダ付き

Weekly Pasta
今週の生パスタ
1600 [税込1760]

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
1500 [税込1650]

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
1600 [税込1760]

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
1600 [税込1760]

Affumicata & Homemade Bacon Carbonara
燻製モッツアレラと自家製ベーコンのカルボナーラ
1700 [税込1870]

Tomato Cream Sauce with Snow Crab & Butternut Squash
ずわい蟹とバターナッツ南瓜のトマトクリームソース
2000 [税込2200]

数量限定 Wagyu Bolognese & Mozzarella Lasagna
和牛ボロネーゼとモッツアレラのラザニア
1800 [税込1980]

served with soup & bread スープ・パン付き

Ricotta & Grilled Chicken Caesar Salad
自家製リコッタとグリルチキンのシーザーサラダ
1600 [税込1760]

served with salad & bread サラダ・パン付き

Chicken Confit with Lentils Ribollita
奥の都鶏のコンフィ レンズ豆のリボリータ
1800 [税込1980]

Herb Grilled Swordfish with Grilled Leek & Anchovy Sauce
宮城県産メカジキのハーブグリル 焼き岩津ねぎとアンチョビのソース
2200 [税込2420]

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
2000 [税込2200]

DRINK

Specialty Blend Coffee 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。	スペシャルティー ブレンドコーヒー Hot / Iced	200 [税込220]
Original Blend Tea “Five Elements” グリーンマテ茶をベースに、緑茶、ルイボスティー、 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。	オリジナルブレンドティー ファイブ・エレメンツ Hot / Iced	200 [税込220]
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]

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
北海道産たらの塩漬けと舞茸のボスカイオーラ

Affumicata & Homemade Bacon Carbonara
燻製モッ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

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タ
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 —

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 寒鯖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وندヴォーソース

— DOLCI —

Torta Caprese with Dark Cherry & Brown Cheese
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]
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	スペシャルティー 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
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

100% WATER

100% WATER
100% WATER 使用
100% 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おりません。