

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

Steamed Chicken & Candy Cabbage Aglio Olio
蒸し鶏とキャンディキャベツのアーリオ・オーリオ

Baby Scallops & Potato Cacio e Pepe
ベビーホタテと新じゃがいものカチョエペ

Affumicata & Tenkei-dake Carbonara
燻製モzzarellaと天恵茸のカルボナーラ

✓ 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 —

Salmon Gratin with Spring Vegetables & Dukkah
サーモンと春野菜のグラティネ スパイスデュカ

Grilled Hakkinton Pork with Citrus Mostarda
白金豚肩肉のグリル 柑橘のモスタルダ

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	紅はるかスイーツポテトのタルト
Kumquat & Ricotta Danna Cotta with Berry Sauce	金柑とリコッタチーズのパンナコッタベリーソース
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zzarellaのカプレーゼ 季節のフルーツ、プロシュート

— ANTIPASTO CALDO 温前菜 —

Nagoya-cochin, Seasonal Onion & Ricotta Frittata
名古屋コーチン卵と新たまねぎ、リコッタチーズのフリッタータ

— PASTA —

Alio Olio
with Sakura Baby Shrimp, Asparagus & Bottarga -Bigoli
桜海老とアスパラ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

Salmon Gratin with Spring Vegetables & Dukkah
サーモンと春野菜のグラティネ スパイスデュカ

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	スペシャルティブレンドコーヒー 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

ALLNATURAL

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

TC WATER

オウウォーター使用
TL 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。