

# 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]

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  
1600 [税込1760]

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ペ  
1600 [税込1760]

Affumicata & Tenkei-dake Carbonara  
燻製モzzarellaと天恵茸のカルボナーラ  
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zzarella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 Ooba Herb & Pepper Butter Sauce  
奥の都鶏のコンフィ 大葉胡椒のバターソース  
1800 [税込1980]

Grilled Pork Shoulder with Citrus Mostarda  
白金豚肩肉のグリル 柑橘のモスタルダ  
2000 [税込2200]

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  
2200 [税込2420]

## 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、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 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 —

Aglio 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

PLWATER

PLウォーター使用  
PLWater

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。