

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

Grilled Chicken, Ooba Pepper & Kujo Leek Aglio Olio
グリルチキンと大葉胡椒、九条葱のアーリオ・オーリオ

Salsiccia & Zucchini Scapece with Mollica
サルシッチャとズッキーニのスカペーチェ モリーカ

Lemon Cream Sauce with Salmon & Avocado
サーモンとアボカドのレモンクリーム

✓*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 —

Chicken Confit with Green Pepper & Rucola Salsa Verde
奥の都鶏のコンフィ グリーンペッパーとルッコラのサルサベルデ

Grilled Hakkinton Dork with Citrus Mostarda & Balsamic
白金豚肩肉のグリル 柑橘のモスタルダ、バルサミコソース

Herb Grilled Tuna with Deperonata & Saffron Vinaigrette
マグロのハーブグリル ペペロナータとサフランビネグレット

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

Cacao Nibs & Banana Chocolate Cake

カカオニブとバナナの
チョコレートケーキ

Dark Cherry & Ricotta Panna Cotta

ダークチェリーとリコッタチーズの
パナナコッタ

Gelato of the Day

本日のジェラート

Fondant Chocolat +¥440
with Honey Marinated Orange

フォンダンショコラ
清見オレンジと蜂蜜のマリネ

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 —

Eggplant & Ricotta Caponata
トロ茄子とリコッタチーズのカポナータ

— PASTA —

Aglio Olio with Scampi, Asparagus & Pistachio -Bigoli
鬼手長海老とアスパラ、ピスタチオのアーリオ・オーリオ
[ビーゴリ]

— PESCE E CARNE —

Choose Your Main メインをお選びください

Herb Grilled Tuna with Deperonata & Saffron Vinaigrette
マグロのハーブグリル
ペペロナータとサフランのソース

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 —

Classic Tiramisu with Caramelized Nuts
クラシックティラミス
キャラメルナッツ

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

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。