

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]

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
1600 [税込1760]

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
1600 [税込1760]

Lemon Cream Sauce with Salmon & Avocado
サーモンとアボカドのレモンクリーム
1800 [税込1980]

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ァレラのラザニア
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 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
1800 [税込1980]

Grilled Pork Shoulder 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
2000 [税込2200]

Herb Grilled Tuna with Peperonata & 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
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스티ー、玄米、ペパーミント、ガラナ、フェンネルを加えた、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

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 Pork 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 Peperonata & 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 Chocolate +¥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 —

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
[ヒーゴリ]

— 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

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。