

AMUSE

Prosciutto & Seasonal Vegetables Crostini
プロシュートと季節野菜のクロスティーニ

ANTIPASTO

Cheese Sampler
チーズサンプラー3種盛り

Caprese 自家製モッツアレラとフルーツマトのカプレーゼ
Ricotta & Herb Salad リコッタチーズとハーブのサラダ
Carpaccio with Ricotta Salata 鮮魚のカルパッチョ リコッタサラータ

PASTA おひとつお選びください

Aglio Olio with Seared Conger Eel & Kujo Leek
岩手県産炙り鰻と九条ネギのアーリオオーリオ すだちがけ

Jamón Serrano & Nagoya-Cochin Egg Carbonara
ハモンセラーノと名古屋コーチン卵のカルボナーラ

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

Aglio Olio with Sweetfish Confit & Kujo Leek
鬼手長海老とアスパラ、ピスタチオのアーリオオーリオ +500yen

MAIN おひとつお選びください

Grilled Pork with Balsamic & Fig Mostarda
岩手県産白金豚のグリル バルサミコと無花果のモスタルダ

Rare-grilled Grilled Tuna with Peperonata & Saffron Vinaigrette
国産マグロのレアグリル パプリカのペペロナータとサフランヴィネグレット

Roasted Duck & White Eggplant with Olive Puree & Orange Vincotto
鴨胸肉と白茄子のロースト オリーブピューレとオレンジヴィンコット

Beef Fillet Bistecca with Affumicata & Marsala Red Wine Sauce
国産牛フィレ肉のビステッカ +1000yen
アフミカータチーズとマルサラと赤ワインのソース

DESSERT おひとつお選びください

Rum Raisins & Cinnamon Carrot Cake
ラムレーズンとシナモンのキャロットケーキ

Shine Muscat & Ricotta Panna Cotta
シャインマスカットとリコッタチーズのパンナコッタ

Classic Tiramisù クラシック・ティラミス キャラメルナッツ

Fondant Chocolat with Espresso Marinated Fig
フォンダンショコラ +500yen
無花果のエスプレッソマリネ、ブラウンチーズ

PREFIX COURSE ¥6,000

[税込6,600]

■ 2名様～8名様向けのコースとなっております。

■ 仕入れや季節により、コース内容が変更になることがあります。



CUCINA
DEL
NABUCCO
PREFIX COURSE