

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 & Basil Pomodoro
チェリートマトとバジルのポモドーロ

Whitebait, Sweet Green Pepper & Aromatic Vegetables Aglio Olio
しらすと甘長唐辛子、香味野菜のアーリオオーリオ

Salsiccia & Zucchini Cacio e Pepe
サルシッチャとズッキーニのカチョエペペ

Lemon Cream Sauce with Salmon & Broccoli
サーモンとブロッコリーのレモンクリームソース

✓ 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 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 Deperonata & 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 Breast with Olive Puree & Orange Vincotto +¥550
鴨胸肉のロースト オリーブピューレとオレンジヴィンコット

2. choose your DESSERT

デザートをお選びください

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

Gelato of the Day
本日のジェラート

Fondant Chocolat with Espresso Marinated Fig & Brown Cheese +¥440
フォンダンショコラ 無花果のエスプレッソマリネ、ブラウンチーズ

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 —

Homemade Mozzarella Caprese
自家製モzzarellaのカプレーゼ 季節のフルーツ、ハモンセラーノ

Gold Rush Corn Mousse & Ricotta
with Gazpacho Sauce
ゴールドラッシュのムースとリコッタチーズ
ガスパチョソース

— PASTA —

Aglio Olio
with Seared Conger Eel & Kujo Leek -Bigoli
宮崎県産炙り鰻と九条ネギのアーリオオーリオ
すだち [ビーゴリ]

— PESCE E CARNE —

Choose Your Main メインをお選びください

Rare-grilled Grilled Tuna with Deperonata & 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

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

— 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	オリジナルブレンドティー
"Five Elements"	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

PASTA TOPPINGS

ルッコラ	サーモン	ベーコン	リコッタ	アフミカータ	モzzarella
+¥220	+¥275	+¥275	+¥275	+¥330	+¥330

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

TCWATER

カウウォーター使用
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おりません。