

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 & Basil Pomodoro 1500
[税込1650]
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 1600
[税込1760]
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 1600
[税込1760]
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 1800
[税込1980]
サーモンとブロッコリーのレモンクリームソース

Tomato Cream Sauce with Snow Crab & Butternut Squash 2000
[税込2200]
ずわい蟹とバターナッツ南瓜のトマトクリームソース

数量限定 Wagyu Bolognese & Mozzarella Lasagna 1800
[税込1980]
和牛ボロネーゼとモッツァレラのラザニア

TOPPINGS ルッコラ +¥220 サーモン +¥275 ベーコン +¥275 リコッタ +¥275 アフミカータ +¥330 モッツァレラ +¥330

served with soup & bread スープ・パン付き

Grilled Summer Vegetables & Charcuterie Salad with Onion Basil Dressing 1600
[税込1760]
自家製シャルキュトリと夏野菜のグリルサラダ オニオンバジルドレッシング

served with salad & bread サラダ・パン付き

Chicken Confit with Green Pepper & Rucola Salsa Verde 1800
[税込1980]
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 2200
[税込2420]
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 2200
[税込2420]
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

DESSERT & DRINK

Gelato of the Day 本日のジェラート 300
[税込330]

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 400
[税込440]

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 400
[税込440]

Classic Tiramisu クラシックティラミス キャラメルナッツ 500
[税込550]

Fondant Chocolat フォンダンショコラ 700
with Espresso Marinated Fig 無花果のエスプレッソマリネ、ブラウンチーズ [税込770]

Specialty Blend Coffee スペシャルティー ブレンドコーヒー Hot / Iced 200
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。 [税込220]

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 200
グリーンマテ茶をベースに、緑茶、ルイボスティー、
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。 [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 & 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 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 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
自家製モッツァレラのカプレーゼ 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 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

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 “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

PASTA TOPPINGS

ルッコラ +¥220 サーモン +¥275 ベーコン +¥275 リコッタ +¥275 アフミカータ +¥330 モッツァレラ +¥330