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

Salmon & Grilled Lotus Root Aglio Olio
秋鮭と焼き蓮根のアーリオオーリオ

Salsiccia & Sweet Potato Cacio e Pepe
サルシッチャと紅あずまのカチョエペペ

Pancetta, Mushrooms & Affumicata Carbonara
自家製パンチェッタと茸のアフミカータチーズのカルボナーラ

✓*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 +¥550
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 Grilled Eggplant & Olive Pesto
奥の都鶏のコンフィ 焼き茄子とオリーブのペスト

Grilled Pork with Balsamic & Apple Mostarda
山形県大沢豚のグリル バルサミコと林檎のモスタルダ

Herb Grilled Swordfish with Porcini Cream Sauce
宮城県産メカジキのハーブグリル ポルチーニクリームソース

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

Classic Tiramisu with Caramelized Nuts +¥330
クラシックティラミス キャラメルナッツ

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
季節のフルーツと自家製シャルキュトリー

Eggplant & Ricotta Parmigiana
秋茄子とリコッタのパルミジャーナ
~ ナポリ風茄子のグラタン ~

— PASTA —

Aglio Olio
with Seared Conger Eel & Kujo Leek -Bigoli
宮崎県産炙り鱧と九条ネギのアーリオオーリオ
カラスミがけ [ビーゴリ]

— PESCE E CARNE —

Choose Your Main メインをお選びください

Herb Grilled Swordfish with Porcini Cream Sauce
宮城県産メカジキのグリル
ポルチーニクリームソース

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、赤ワインのソース

— DOLCI —

Torta Caprese - Italian Chocolate Cake -
トルタカプレーゼ ブラウンチーズ
~ イタリア南部・カプリ島のチョコレートケーキ ~

choose your DRINK ドリンクをお選びください

Specialty Blend Coffee	スペシャリティー 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	サーモン	ベーコン	リコッタ	アフミカータ	モッツァレラ
+¥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
πWATER πウォーター使用 πWater

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。