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
チェリートマトとバジルのポモドーロ — 1500 [税込1650]

Salmon & Grilled Lotus Root Aglio Olio
秋鮭と焼き蓮根のアーリオオーリオ — 1600 [税込1760]

Salsiccia & Sweet Potato Cacio e Pepe
サルシッチャと紅あずまのカチョエペペ — 1600 [税込1760]

Pancetta, Mushrooms & Affumicata Carbonara
自家製パンチェッタときのこ、燻製モッツァレラのカルボナーラ — 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]

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

served with soup & bread スープ・パン付き

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

served with salad & bread サラダ・パン付き

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 — 1800 [税込1980]

Grilled Pork with Balsamic & Apple Mostarda
山形県産大沢豚のグリル バルサミコと林檎のモスタルダ — 2200 [税込2420]

Herb Grilled Swordfish with Porcini Cream Sauce
宮城県産メカジキのハーブグリル ポルチーニのクリームソース — 2400 [税込2640]

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 with Anglaise Sauce	フォンダンショコラ アングレーズソース、ブラウンチーズ	500 [税込550]

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

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 [税込220]
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。

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 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