

RACCOMANDATO

シェフのおすすめ! 店内で作られる自慢の手作りチーズと旬の食材をふんだんに使った今だけのおすすめメニュー

Homemade "NABUCCO" Cheese

岐阜県の飛騨地方の酪農家が培ったこだわりの低温殺菌の飛騨乳を使用。濃厚でフレッシュなチーズは毎日店内で手作りしています。



Nabucco Platter ナブッコ・プラッター
ナブッコに由来するこれは! 自慢のモッツアレラとリコッタ、厳選したフルーツマトと18ヶ月熟成パルマ産プロシュート、法いりベーカリーのカンパニョがのった特製プレート
PICCOLO 1600 GRANDE 2600
[税込1760] [税込2860]



Burrata & Apple Mango Salad
自家製ブルラータとアップルマンゴーとフルーツマトのサラダ
トロツとろけるブルラータチーズにアップルマンゴーとフルーツマトをふんだんに合わせたこの季節限定のブルラータサラダ
1600 [税込1760]



Peach Stuffed Burrata
とろける 白桃ブルラータ
18ヶ月熟成 パルマ産プロシュート添え
みずみずしい白桃をクリーミーなチーズで包み込みました!
ふわふわ厚切りのプロシュートと一緒にどうぞ!
1800 [税込1980]

Fresh Cheese Platter フレッシュチーズ・プラッター
モッツアレラ、リコッタ、ストラッチャテッラ、モッツアレラ・アフィカタを盛り合わせた色々な種類を楽しみたい方にピッタリのチーズ・プラッター!
PICCOLO 1600 GRANDE 2600
[税込1760] [税込2860]

Mozzarella モッツアレラ
こだわりぬいた自慢の傑作!
ミルク感たっぷりのジュシーなモッツアレラ
HALF 450 FULL 850
[税込495] [税込935]

Burrata ブラータ
生クリームとモッツアレラを合わせ、モッツアレラで包んだ極上の味わい
FULL 1100
[税込1210]

Mozzarella Affumicata
モッツアレラ・アフィカタ
モッツアレラを板チーズで燻製しました。
HALF 500 FULL 900
[税込550] [税込990]

Ricotta リコッタ
Nabuccoの自産作! ほんのりと甘さとやわらかな口当たり、脂肪分が低いフレッシュチーズ。
HALF 350 FULL 650
[税込385] [税込715]

Stracciatella ストラッチャテッラ
細かくしたモッツアレラと生クリームを合わせたクリーミーな仕上げ!
HALF 450 FULL 800
[税込495] [税込880]

Caciocavallo カチョカヴァロ
ひょうたんのようなユニークな形! 煮ごたえもしっかりして、コタのあるミルクーな味わい。
HALF 600 FULL 1100
[税込660] [税込1210]

Antipasto

Broiled Sea Bream, Eggplant & Radicchio Carpaccio, lemon dressing
炙り真鯛と水茄子、ウイキョウのカルパッチョ 国産レモンのドレッシング 1200 [税込1320]

Prosciutto Wrapped Fig Fritto 無花果とプロシュートのフリット 800 [税込880]

Green Eggplant & Affumicata Gratin 緑茄子とアフィカタのグラタン 900 [税込990]

Ayu "Sweet Fish" Confit, dried tomato & salsa verde 鮎のコンフィ ドライトマトとサルサベルデ 900 [税込990]

White Wine Steamed Hokkai Clams & Spring Potatoes
北海アサリと新じゃがいもの白ワイン蒸し 950 [税込1045]

Main Dish

Roasted Guineafowl from Ishiguro Farm with Guineafowl Jus and Choux Braisé
岩手県産 石黒農場のホロホロ鶏のロースト ホロホロの出汁とシュー・ブレゼ 2600 [税込2860]

Aqua Pazza 豊洲市場より 本日の鮮魚のアクアパッツァ 2400 [税込2640]

Pasta

Japanese Glass Shrimp & Sweet Green Pepper Arrabbiata -Homemade Millstone Flour Linguine
白海老と甘長唐辛子のアラビアータ -国産石臼挽き小麦のリングイネ 1700 [税込1870]

Aglia Olio with Pike Congegr & Fennel -Orechiette
宮崎県産 鱧とウイキョウのアーリオ・オーリオ -オレキエッテ 1900 [税込2090]

Dolce

Apple Mango & Ricotta Cream Tart
アップルマンゴーとリコッタクリームタルト 800 [税込880]

Terrine Chocolat with Caramel Salé
テリーヌショコラ キャラメル・サレ 750 [税込825]

Antipasto

まずはここから! バリエティ豊かなイタリアの冷温前菜

bruschettas

こだわり食材と焼き立てバゲットで作った一口前菜"ブルスケッタ"



Tomato & Lemon Basil
レモンバジルとオスミットマト
1PC 500 [税込550]



Stracciatella
truffle & caramelized onion
ストラッチャテッラ トリュフとキャラメルオニオン
1PC 550 [税込605]

Fresh Mozzarella & Osmic Tomato Caprese
出来立てモッツアレラとオスミットマトのカプレーゼ
出来立てのモッツアレラを甘くて濃い味わいのオスミットマトと合わせてカプレーゼに。

1300 [税込1430]

Prosciutto di Parma

18ヶ月熟成 パルマ産プロシュート
イタリア製・生ハムスライサーで極薄・ふわふわにスライスしたパルマ産のプロシュートハム
PICCOLO 900 / GRANDE 1600
[税込990] [税込1760]

Tuna Carpaccio with Wild Rucola, Colatura & Organic Olive Oil
天然本鮪のカルパッチョ
セルパチコとコラトゥーラ、オーガニックオリーブオイルで。

1800 [税込1980]

Insalata

Rucola & Mushroom Salad
ルッコラとマッシュルームのサラダ
シトロン・ドレッシング
PICCOLO 700 / GRANDE 1300
[税込770] [税込1430]

Grilled Romaine Lettuce & Organic Vegetables
有機野菜とロメインレタスのグリルサラダ
アンチョビとガーリックのバーニャカウダソース
PICCOLO 900 / GRANDE 1600
[税込990] [税込1760]

Main Dish

素材にしっかりこだわったシェフ特製のメインディッシュ



Grilled Swordfish with Tapenade
メカジキのハーブグリル
パルサミコ酢とタブナーソース
1800 [税込1980]



Wagyu Rump Bistecca
with Affumicata & Truffle Fond de Veau
黒毛和牛ランプのビステッカ
トリュフのフォンドボーとアフィカタチーズ
100g 2200 / 200g 3400
[税込2420] [税込3740]



Pork Fillet Cutlet
まるみ豚のポーク・フィレ カツレツ
ルッコラのサラダとグリーンマスタードソース
2100 [税込2310]

Pasta

季節の野菜やハーブを練り込んだ種など、自家製のこだわりの生種を各種で用意しました。ソースとの相性をお楽しみください。

GNOCCHI
Pomodoro with Homemade Mozzarella
自家製モッツアレラとフルーツマト、バジルのポモドーロソース
1500 [税込1650]

LINGUINE
Pancetta & Oyster Mushroom Carbonara
パンチェッタと黒アワビ茸のカルボナーラ
1500 [税込1650]

SPAGHETTI
Snow Crab & Sea Urchin Cream
ズワイガニと雲丹のクリームソース
2100 [税込2310]

RIGATONI
Bolognese with Eggplant & Stracciatella
和牛の赤ワイン煮込みと賀茂茄子のボロネーゼ
自家製ストラッチャテッラのせ
1800 [税込1980]

RISOTTO
Guinea fowl & Vegetable Risotto
ホロホロ鶏と季節野菜のチーズリゾット
新鮮なホロホロ鶏の内臓と旬の野菜のリゾット
1600 [税込1760]

自家製練り込み麺で作る
季節限定のパスタもご用意しております
左記、季節のメニューもご覧ください