

FRESH FRUIT STUFFED BURRATA

ナブッコのシグネチャーとろける旬果ブurrataを楽しめます

ランチコース前菜ナブッコ・チーズサンプラーを旬果ブurrata プロシュート添えに変更

@1名様 [税込880] **+ ¥800** ※ご注文は2名様で承ります。

6月1日~7月3日

とろける さくらんぼのブurrata 18ヶ月熟成 パルマ産プロシュート添え
さくらんぼ“佐藤錦”と自家製さくらんぼクリームをチーズに包み込みました。ふわふわ薄切りのプロシュートと一緒にどうぞ!

7月4日~8月31日

とろける 白桃のブurrata 118ヶ月熟成 パルマ産プロシュート添え
旬果ブurrataの中でも1番の人気商品! 甘い香りたっぷりの白桃を包んだブurrataと薄切りプロシュート

NABUCCO CASUAL COURSE ¥2300 [税込2530]

店内で作るフレッシュチーズのサンプラー付き
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 お好きな パスタ または グリル をお選びください

Weekly Pasta 今週の生パスタ

Arrabbiata with Fresh Tomatoes & Baby Sardine -SPAGHETTI
フレッシュトマトとシラスのアラビアータ -スパゲティ

Aglio Olio with Conger Eel & Zucchini -CASARECCE
穴子とズッキーニのアーリオ・オーリオ -カサレッチェ

Carbonara with Bacon & Oyster Mushroom -LINGUINE
無添加ベーコンとアワビ茸のカルボナーラ -石臼挽き小麦のリングイネ

TOPPING all +200 [税込 220]



Roasted Pork Arista with Balsamic Vinegar Sauce
ハーブ三元豚のアリスタ バルサミコソース

Grilled Swordfish with Tapenade & Lemon
気仙沼産メカジキのハーブグリル タブナードソースとレモン

Beef Bistecca with Fond de Veau & Affumicata
国産牛フィレ肉のビステッカ +500 yen [税込 550]
アフミカータとフォンドボーソース

2. CHOOSE YOUR DESSERT & DRINK お好きなデザートとドリンクをお選びください

Classic Tiramisu クラシック・ティラミス
Seasonal Tart 季節のタルト
Gelato of the Day 本日のジェラート

Coffee コーヒー [HOT/ICED]
Herb Tea ハーブティー [HOT/ICED]
Ginger Ale ジンジャエール
Soda ソーダ
Orange Juice 100%オレンジジュース
Grapefruit Juice 100%グレープフルーツジュース

NABUCCO FULL COURSE ¥3200 [税込3520]

パスタとグリル料理をハーフサイズで両方楽しめる大満足コース



1. CHOOSE YOUR PASTA お好きなパスタを1つお選びください

Cacio e Pepe with Salsiccia & Sweet Green Pepper -SPAGHETTI
サルシッチャと甘長唐辛子のカチョ・エ・ペペ -スパゲティ

Beef Tongue Meatball & Straciatella Bolognese -LINGUINE
牛タンボルベッティーとストラッチャテッラのポロネーゼ
-石臼挽き小麦のリングイネ

Crab & Sea Urchin Cream Sauce -CASARECCE
ズワイガニと雲丹のクリームソース -カサレッチェ +200 yen [税込 220]

TOPPING all +200 [税込 220]



2. CHOOSE YOUR GRILL お好きなグリルを1つお選びください

Roasted Pork Arista with Balsamic Vinegar Sauce
ハーブ三元豚のアリスタ バルサミコソース

Grilled Swordfish with Tapenade & Lemon
気仙沼産メカジキのハーブグリル タブナードソースとレモン

Beef Bistecca with Fond de Veau & Affumicata
国産牛フィレ肉のビステッカ +500 yen [税込 550]
アフミカータとフォンドボーソース

3. CHOOSE YOUR DESSERT & DRINK お好きなデザートとドリンクをお選びください

Classic Tiramisu クラシック・ティラミス

Ricotta Panna Cotta with Apple Mango
アップルマンゴーとリコッタチーズのパンナコッタ

Terrine Chocolat with Caramel Salé +200 yen [税込 220]
テリーヌショコラ キャラメル・サレ

Coffee コーヒー [HOT/ICED]
Herb Tea ハーブティー [HOT/ICED]
Ginger Ale ジンジャエール
Soda ソーダ
Orange Juice 100%オレンジジュース
Grapefruit Juice 100%グレープフルーツジュース

ALL NATURAL

NO MSG

化学調味料不使用
No MSG on our natural
"UMAMI" dishes

ZERO
TRANS FAT
NON GMO

低温圧搾抽出法油
トランス脂肪酸ゼロ
ZERO Trans Fat Oil

NATURAL
SALT

自然製法の塩
Natural Salt

ORGANIC
SUGAR

オーガニック砂糖
Organic Sugar

100% WATER

100% WATER
100%ウォーター使用
100% Water

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いません。All carefully cooked with Natural ingredients.No Processed ingredients anywhere.