

# PASTA LUNCH



**with SALAD or SOUP + DRINK**  
 サラダ、ドリンクが付きます  
 [サラダは、スープへの変更も可能です]

**LARGE +¥250** [税込 275]  
 パスタ大盛り

**BREAD**  
 洗いパン  
**+¥100**  
 [税込 110]

**SOUP**  
 スープ(単品)  
**+¥200**  
 [税込 220]



We Use Millstone Flour  
 for Our Homemade Linguine.  
 自家製リングイネは国産石臼挽き  
 小麦を使用しています

**Weekly Pasta**  
 今週の生パスタ

季節の野菜を練り込んだ  
 自家製麺3種よりお選びいただけます!

**1200** [税込 1320]

**Arrabbiata with Fresh Tomatoes & Baby Sardines**  
 フレッシュトマトとシラスのアラビアータ

**1200** [税込 1320]

**Cacio e Pepe with Gold Rush Corns & Herb Salsiccia**  
 ハーブサルシッチャとゴールドラッシュのカチョ・エ・ペペ

**1200** [税込 1320]

**Carbonara with Bacon & Oyster Mushroom**  
 無添加ベーコンと黒アワビ茸のカルボナーラ

**1300** [税込 1430]

**Aglio Olio with Conger Eel & Zucchini with Ricotta**  
 穴子とズッキーニのアーリオ・オーリオリコッタチーズのせ

**1450** [税込 1595]

**Beef Tongue Porpetti Bolognese with Stracciatella**  
 牛タンのポルペッティとストラッチャテッラのポロネーゼ

**1600** [税込 1650]

**Crab & Sea Urchin Cream Sauce**  
 スワイ蟹と雲丹のクリームソース

**1800** [税込 1980]

# SALAD LUNCH



**with SOUP + BREAD + DRINK**  
 スープ・洗いパン[おかわり自由]  
 ドリンクが付きます。

**Organic Romaine Lettuce and Mozzarella,  
 Herb Chicken Caesar Salad**

**1200** [税込 1320]

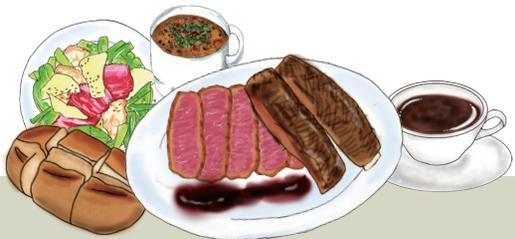
有機ロメインレタスとモッツアレラとハーブチキンのシーザーサラダ

**Marinated Salmon, Avocado, Ricotta  
 & Summer Vegetable Salad**

**1300** [税込 1430]

サーモンのマリネとアボカド、リコッタ、夏野菜のサラダ

# GRILL LUNCH



**with SOUP + SALAD + BREAD + DRINK**  
 スープ・サラダ・洗いパン[おかわり自由]  
 ドリンクが付きます

**Roasted Chicken with Checca Sauce**

**1600** [税込 1760]

奥の都鶏のロースト フレッシュトマトとバジルのケッカソース

**Grilled Kesenuma Swordfish with Tapenade & Leon**

**1800** [税込 1980]

気仙沼産 メカジキのハーブグリル タパナードとレモン

**Herb SAGENTON Pork Arista - Roasted Pork**

**1800** [税込 1980]

ハーブ三元豚のアリスタ バルサミコソース [フィレンツェのローストポーク]

## LUNCH DESSERT

**Gelato**

本日のジェラート

**Tiramisu**

クラシックティラミス

**Seasonal Tarte**

季節のタルト

**all+¥300** [税込 330]

## TOPPING

NABUCCO自慢のチーズを  
 お好みの料理にトッピング!



**Mozzarella**  
 モッツアレラ



**Ricotta** リコッタ



**Mozzarella Affumicata**  
 モッツアレラ・アフミカータ

**all+¥200** [税込 220]

## DRINK

**Choose your drink.**  
 ドリンクをお選びください

**Coffee**

コーヒー [HOT or ICE]

**Herb Tea**

ハーブティー [HOT or ICE]

**Ginger Ale**

ジンジャーエール

**Soda**

炭酸水

**100% Orange Juice**

100%オレンジジュース

**100% Grapefruit Juice**

100%グレープフルーツジュース

## ALCOHOL



**Lunch Beer** ランチビール **+¥300** [税込 330]

**Lunch Wine** ランチワイン [赤・白] **+¥500** [税込 550]

**SKIP the STRAW**

We skip disposable plastic straws in consideration of the environment!  
 環境問題に配慮し、使い捨てプラスチック製ストローは使用いたしません

**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

**IT WATER**

ITウォーター使用  
 IT 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.