

CUCINA DEL NABUCCO

NABUCCO COURSE

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

¥2500 [税込2750]



Nabucco LUNCH PREFIX

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

¥3200 [税込3520]

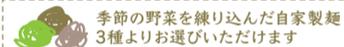


1. Choose Your Main Dish

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



Pomodoro with Fresh Tomatos, Basil & Mozzarella -SPAGHETTI
フレッシュトマトとバジル、モッツアレラのポモドーロ -スパゲティ

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

Mortadella & Pumpkin Cacio e Pepe -SPAGHETTI
モルダデラとカボチャのカチョ・エ・ペペ -スパゲティ

Pesto with Shrimp, Potato & Ricotta -CASARECCE
小海老とじゃがいも、リコッタチーズのジェノベーゼ -カサレッチェ

Red Wine Stewed Wagyu & Eggplant Bolognese -LINGUINE +110
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 +110
-石臼挽き小麦のリングイネ

Tomato Cream Sauce with Sea Urchin, Snow Crab & Butternut Squash -CASARECCE +330
雲丹とズワイ蟹、バターナッツのトマトクリームソース -カサレッチェ +330

Main

Herb Grilled Swordfish with Eggplant & Green Pepper Tapenade Sauce
気仙沼産 メカジキのハーブグリル
茄子とグリーンペッパーのタブナードソース

Grilled Herb Sangenton Pork with Fig Mostarda & Balsamic Sauce
ハーブ三元豚のグリル 無花果のモスタルダ バルサミコソース

Beef Fillet Bistecca with Fond de Veau & Affumicata Sauce +550
国産牛フィレ肉のビステッカ アフミカータ・フンドヴォーソース +550

Veal Cheek Blanquette de Veau +440
仔牛の頬肉のブランケット・ド・ヴォー +440

2. Choose Your Dessert

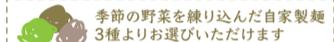
デザートをお選びください

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

1. Choose Your Pasta

パスタを1つお選びください

Weekly Pasta 今週の生パスタ



Pomodoro with Fresh Tomatos, Basil & Mozzarella -SPAGHETTI
フレッシュトマトとバジル、モッツアレラのポモドーロ -スパゲティ

Pesto with Shrimp, Potato & Ricotta -LINGUINE
小海老とじゃがいも、リコッタチーズのジェノベーゼ -石臼挽き小麦のリングイネ

Aglio Olio with Pacific Saury & Kujō Leek -SPAGHETTI
秋刀魚と九条ねぎのアーリオ・オーリオ -スパゲティ

Mortadella & Pumpkin Cacio e Pepe -SPAGHETTI
モルダデラとカボチャのカチョ・エ・ペペ -スパゲティ

Bacon & Black Abalone Mushroom Carbonara -CASARECCE
無添加ベーコンと黒アワビ茸のカルボナーラ -カサレッチェ

Red Wine Stewed Wagyu & Grilled Eggplant Bolognese -LINGUINE
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
-石臼挽き小麦のリングイネ

*Tomato Cream Sauce with Sea Urchin
Snow Crab & Butternut Squash* -CASARECCE +220
雲丹とズワイ蟹、バターナッツのトマトクリームソース -カサレッチェ +220

2. Choose Your Main

メインを1つお選びください

Grilled Herb Sangenton Pork with Fig Mostarda & Balsamic Sauce
ハーブ三元豚のグリル 無花果のモスタルダ バルサミコソース

Herb Grilled Swordfish with Eggplant & Green Pepper Tapenade Sauce
気仙沼産 メカジキのハーブグリル 茄子とグリーンペッパーのタブナードソース

Roasted Duck Breast with Distachio Pesto
鴨胸肉のロースト ビスタチオのジェノベーゼ

Beef Fillet Bistecca with Fond de Veau & Affumicata Sauce +330
国産牛フィレ肉のビステッカ アフミカータ・フンドヴォーソース +330

3. Choose Your Dessert & Drink

デザートとドリンクをお選びください

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

Classic Tiramisu
クラシック・ティラミス

Herb Tea
ハーブティー Hot / Iced

Shine Muscat Panna Cotta
シャインマスカットのパンナコッタ

Cafe Latte
カフェラテ Hot / Iced +330

Chocolat Terrine with Caramel Salé
ショコラテリーヌ キャラメルサレ +220

Botanical Lemonade
ボタニカル・レモネード +330

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

TWATER

フウォーター使用
TW Water

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いません。