

CUCINA
DEL
NABUCCO

LUNCH TIME

FROM 11:30AM-3PM

LUNCH SET

ランチサラダ、スープ、ドリンク、本日のドルチェ付き
お好きなパスタかメインの料理を楽しめるランチセット

¥1800 [税込1980]

Pasta Lunch

+ SALAD SOUP DRINK DESSERT

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

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

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

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

Mortadella & Pumpkin Cacio e Pepe
モルダデラとカボチャのカチョ・エ・ペペ

Red Wine Stewed Wagyu & Eggplant Bolognese +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

Tomato Cream Sauce
with Sea Urchin, Snow Crab & Butternut Squash +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

Salad Lunch

+ BREAD SOUP DRINK DESSERT

Prosciutto, Ricotta & Grilled Autumn Vegetables Salad
with Onion & Basil Dressing
生ハムとリコッタチーズ、秋野菜のグリルサラダ
オニオンバジルドレッシング

Main Lunch

+ SALAD BREAD SOUP DRINK DESSERT

Salmon & Musrooms Gratinati
秋鮭と茸のグラティナート - 香草パン粉焼き

Herb Grilled Swordfish with Eggplant & Green Pepper Tapenade Sauce +220
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

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

Topping all ¥220



Ricotta
リコッタ



Mozzarella
モッツアレラ



Affumicata
アフミカータ

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]

Soup & Bread
スープ・パン



+

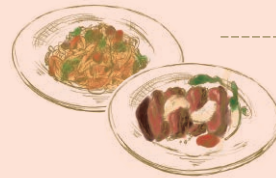
Nabucco Sampler
ナブッコ・サンプラー

自家製フレッシュチーズ3種 / 季節のおすすめトマト /
生ハムの盛り合わせ



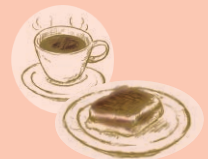
+

Pasta or Main
パスタ または メイン



+

Drink & Dessert



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

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

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 +110 -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 +330 -CASARECCE
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

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・フォンドヴォーソース

Veal Cheek Blanquette de Veau
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

Drinks

Coffee

コーヒー Hot / Iced

Herb Tea

ハーブティー Hot / Iced

Cafe Latte

カフェラテ Hot / Iced +330

Botanical Lemonade

ボタニカル・レモネード +330

ALLNATURAL

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

πウォーター使用
TWATER

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。



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]

 Soup & Bread スープ・パン	+	 Nabucco Sampler ナブッコ・サンプラー ・自家製フレッシュチーズ3種 ・季節のおすすめトマト ・生ハムの盛り合わせ	+	 Half Pasta or Half Main ハーフパスタと ハーフメイン	+	 Drink & Dessert ドリンク・デザート
--	---	--	---	--	---	--

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



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

- Pomodoro with Fresh Tomatos, Basil & Mozzarella -SPAGHETTI
- Pesto with Shrimp, Potato & Ricotta -LINGUINE
- Aglia Olio with Pacific Saury & Kyo Leek -SPAGHETTI
- Mortadella & Pumpkin Cacio e Pepe -SPAGHETTI
- Bacon & Black Abalone Mushroom Carbonara -CASARECCE
- Red Wine Stewed Wagyu & Grilled Eggplant Bolognese -LINGUINE
- Tomato Cream Sauce with Sea Urchin,
Snow Crab & Butternut Squash -CASARECCE +220

- 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
- 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
- 秋刀魚と九条ねぎのアーリオ・オーリオ -スパゲティ
- モルダデラとカボチャのカチョ・エ・ペペ -スパゲティ
- 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
- 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
- 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

Topping all
¥220



Ricotta
リコッタ



Mozzarella
モッツアレラ



Affumicata
アフミカータ

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
- Herb Grilled Swordfish with Eggplant & Green Pepper Tapenade Sauce
- Roasted Duck Breast with Distachio Pesto
- Beef Fillet Bistecca with Fond de Veau & Affumicata Sauce +330

- 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
- 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
- 鴨胸肉のロースト ピスタチオのジェノベーゼ
- 国産牛フィレ肉のビステッカ アフミカータ・フォンドヴォーソース +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 |
| Classic Tiramisu | クラシック・ティラミス |
| Shine Muscat Panna Cotta | シャインマスカットのパンナコッタ |
| Chocolat Terrine with Caramel Salé +220 | ショコラテリーヌ キャラメルサレ+220 |

Coffee

コーヒー Hot / Iced

Herb Tea

ハーブティー Hot / Iced

Cafe Latte

カフェラテ Hot / Iced +330

Botanical Lemonade

ボタニカル・レモネード +330