

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

¥1900 [税込2090]

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

Lemon Butter Sauce with Smoked Salmon & Cauliflower
スモークサーモンとカリフラワーのレモンバターソース

Red Wine Stewed Wagyu & Eggplant Bolognese +220
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 +220

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 +330

Salad Lunch

+ BREAD SOUP DRINK DESSERT

Charcuterie, Ricotta & Grilled Winter Vegetables Salad
with Onion & Basil Dressing
シャルキュトリーとリコッタチーズ、冬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

Salsiccia & Spinaci Ravioli Gratin Affumicata
サルシッチャとほうれん草のラビオリのグラタン アフミカータ

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 +220

Grilled Herb Sangenton Pork with Kumquat Mostarda & Balsamic Sauce
ハーブ三元豚のグリル 金柑のモスタルダ バルサミソース

Kuroge Wagyu Goulash Smoked Paprika & Red Wine Sauce +440
黒毛和牛もも肉のグーラッシュ 燻製パプリカのトマトソース +440

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

¥2700 [税込2970]



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

Lemon Butter Sauce with Smoked Salmon & Cauliflower -SPAGHETTI
スモークサーモンとカリフラワーのレモンバターソース -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 +220
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 +220
-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 Kumquat Mostarda & Balsamic Sauce
ハーブ三元豚のグリル 金柑のモスタルダ バルサミソース

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 +550

Kuroge Wagyu Goulash Smoked Paprika & Red Wine Sauce +440
黒毛和牛もも肉のグーラッシュ 燻製パプリカのトマトソース +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

¥3400

[税込3740]



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

Pomodoro with Fresh Tomatos, Basil & Mozzarella -SPAGHETTI

Pesto with Shrimp, Potato & Ricotta -LINGUINE

Aglia Olio with Oyster & Shimonita Leek -SPAGHETTI

Lemon Butter Sauce with Smoked Salmon & Cauliflower -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

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

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

牡蠣と下仁田ねぎのアーリオ・オーリオ -スパゲティ

スモークサーモンとカリフラワーのレモンバターソース -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 Kumquat 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 金柑のモスタルダ パルサミコソース

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

Gelato of the Day

Classic Tiramisu

Kumquat & Ricotta Panna Cotta

Coffee Fondant Chocolat +350

季節のタルト

本日のジェラート

クラシック・ティラミス

金柑とリコッタのパンナコッタ

コーヒーのフォンダンショコラ +350

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