

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

+

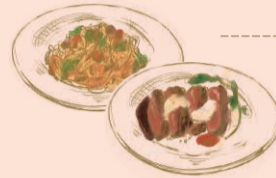
Nabucco Sampler  
ナブッコ・サンプラー

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



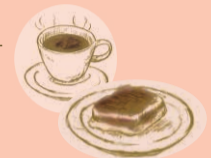
+

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]



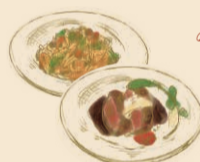
Soup & Bread  
スープ・パン

+



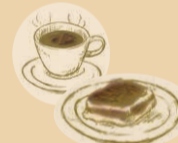
Nabucco Sampler  
ナブッコ・サンプラー  
・自家製フレッシュチーズ3種  
・季節のおすすめトマト  
・生ハムの盛り合わせ

+



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

Aglio 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 Pistachio 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