

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

### Pasta Lunch ¥1900 [税込2090]

+ 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2種よりお選びいただけます

Arrabbiata with Shrimp, Fresh Tomatos, Basil & Mozzarella  
小海老とフレッシュトマトとバジル、モッツアレラのアラビアータ

Pesto with Salmon, Potato & Ricotta  
サーモンとじゃがいも、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

Aglio Olio with Chicken Neck & Bamboo Shoots  
せせりと筍のアーリオ・オーリオ

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 ¥1900 [税込2090]

+ BREAD SOUP DRINK DESSERT

Charcuterie, Ricotta & Grilled Spring Vegetables Salad  
with Onion & Basil Dressing  
シャルキュトリーとリコッタチーズ、春野菜のグリルサラダ  
オニオンバジルドレッシング

### Main Lunch ¥1900 [税込2090]

+ 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 Fresh Tomatoes Salmoriglio Sauce +220  
気仙沼産 メカジキのハーブグリル フレッシュトマトのサルモリーニョソース +220

Grilled Herb Sangenton Pork with Rucola, Raifort & Balsamic Sauce  
ハーブ三元豚のグリル ルッコラ、レフォールとバルサミコソース

Duck Confit with Lentil Ribollita +440  
鴨もも肉のコンフィ レンズ豆のリボナータ マスタードソース +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2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  
デザート・ドリンク



### 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  
2種よりお選びいただけます

Arrabbiata with Shrimp, Fresh Tomatos, Basil & Mozzarella -SPAGHETTI  
小海老とフレッシュトマトとバジル、モッツアレラのアラビアータ -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

Aglio Olio with Chicken Neck & Bamboo Shoots -SPAGHETTI  
せせりと筍のアーリオ・オーリオ -スパゲティ

Pesto with Salmon, Potato & Ricotta -CASARECCE  
サーモンとじゃがいも、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 Fresh Tomatoes Salmoriglio Sauce  
気仙沼産 メカジキのハーブグリル  
フレッシュトマトのサルモリーニョソース

Grilled Herb Sangenton Pork with Rucola, Raifort & Balsamic Sauce  
ハーブ三元豚のグリル ルッコラ、レフォールとバルサミコソース

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 +550

Duck Confit with Lentil Ribollita +440  
鴨もも肉のコンフィ レンズ豆のリボナータ マスタードソース +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

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

TC WATER

フウォーター使用  
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]

 <p>Soup &amp; Bread スープ・パン</p>	+	 <p>Nabucco Sampler ナブッコ・サンブラー ・自家製フレッシュチーズ2種 ・季節のおすすめトマト ・生ハムの盛り合わせ</p>	+	 <p>Half Pasta or Half Main ハーフパスタと ハーフメイン</p>	+	 <p>Drink &amp; Dessert ドリンク・デザート</p>
--	---	---	---	---	---	--

## 1. Choose Your Pasta パスタを1つお選びください

### Weekly Pasta

Arrabbiata with Shrimp, Fresh Tomatos, Basil & Mozzarella -SPAGHETTI

Pesto with Salmon, Potato & Ricotta -LINGUINE

Aglio Olio with Chicken Neck & Bamboo Shoots -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 2種よりお選びいただけます

小海老とフレッシュトマトとバジル、モッツアレラのアラビアータ -スパゲティ

サーモンとじゃがいも、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

せせりと筍のアーリオ・オーリオ -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ポロネーゼ 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 Rucola, Raifort & Balsamic Sauce

Herb Grilled Swordfish with Fresh Tomatoes Salmoriglio Sauce

Roasted Duck Breast with Black Pepper & Deperonata

Beef Fillet Bistecca with Fond de Veau & Affumicata Sauce +330

ハーブ三元豚のグリル ルッコラ、レフォルとバルサミコソース

気仙沼産 メカジキのハーブグリル フレッシュトマトのサルモリーニョソース

鴨胸肉のロースト 生黒胡椒とペペロナータ

国産牛フィレ肉のビステッカ アフミカータ・fond de veau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

Kiyomi Orange & Ricotta Panna Cotta 清見オレンジとリコッタのパンナコッタ

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

コーヒーのフォンダンショコラ +350

Coffee

Herb Tea

Cafe Latte

Botanical Lemonade

コーヒー Hot / Iced

ハーブティー Hot / Iced

カフェラテ Hot / Iced +330

ボタニカル・レモネード +330