

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

¥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
ドリンク・デザート

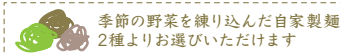


1. Choose Your Main Dish

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



Arrabbiata with Shrimp, Fresh Tomatoes, 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

Aglia Olio with Chicken Neck & Bamboo Shoots -SPAGHETTI
せせりとうものアリオ・アリオ -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 Sangeron Pork with Rucola, Raifort & Balsamic Sauce
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

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

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

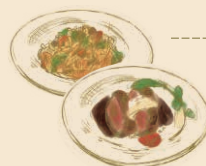
¥3400 [税込3740]



Soup & Bread
スープ・パン

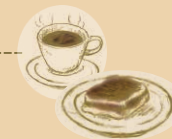
Nabucco Sampler
ナブッコ・サンプラー

・自家製フレッシュチーズ2種
・季節のおすすめトマト
・生ハムの盛り合わせ



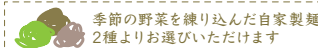
Half Pasta or Half Main
ハーフパスタとハーフメイン

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



Arrabbiata with Shrimp, Fresh Tomatoes, 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

Pesto with Salmon, Potato & Ricotta -LINGUINE
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

Aglia Olio with Chicken Neck & Bamboo Shoots -SPAGHETTI
せせりとうものアリオ・アリオ -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 Sangeron Pork with Rucola, Raifort & Balsamic Sauce
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

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

Roasted Duck Breast with Black Pepper & Peperonata
鴨胸肉のロースト 生黒胡椒とペペロナータ

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・フォンドヴォーソース +330

3. Choose Your Dessert デザートをお選びください

Gelato of the Day 本日のジェラート Seasonal Tart 季節のタルト

Classic Tiramisu クラシック・ティラミス

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 コーヒーのフォンダンショコラ +350

Drink

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

ITWATER

ITウォーター使用
IT 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おりません。