

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、モッツァレラのアラビアータ

Cream Sauce with Salmon, Avocado & Ricotta
サーモンとアボカド、リコッタチーズのクリームソース

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

Agljo Olio with Chicken Neck & Sweet Green Pepper
せせりと甘長唐辛子のアーリオ・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 Summer Vegetables Salad
with Onion & Basil Dressing
シャルキュトリーとリコッタチーズ、夏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

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、レフォルとバルサミコソース

Beef Hamburg Steak with Avocado & Affumicata Cheese Sauce +330
黒毛和牛のハンバーグ アボカド、アフミカータモッツァレラのチーズソース +330

Topping all ¥220



Ricotta
リコッタ



Mozzarella
モッツァレラ



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

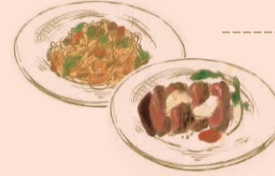


Nabucco Sampler
ナブッコ・サンプラー

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、モッツァ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

Agljo Olio with Chicken Neck & Sweet Green Pepper -LINGUINE
せせりと甘長唐辛子のアーリオ・オーリオ -石臼挽き小麦のリングイネ

Cream Sauce with Salmon, Avocado & Ricotta -CASARECCE
サーモンとアボカド、リコッタチーズのクリームソース -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

Beef Hamburg Steak with Avocado & Affumicata Cheese Sauce +330
黒毛和牛のハンバーグ アボカド、アフミカータモッツァレラのチーズソース +330

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

Herb Tea

Cafe Latte

Botanical Lemonade

Apple Juice

Ginger Ale

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

完熟林檎ジュース +330

自家製ジンジャーエール +330

ALL NATURAL

NO MSG

化学調味料不使用
No MSG on our natural
"UMAMI" dishes

LOW TRANS FAT

低温圧搾抽出法油
低トランス脂肪酸
Low Transfat Oil

NATURAL SALT

自然製法の塩
Natural Salt

ORGANIC SUGAR

オーガニック砂糖
Organic Sugar

ICE WATER

氷ウォーター使用
Ice 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	+	 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

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

Cream Sauce with Salmon, Avocado & Ricotta -CASARECCE

Aglia Olio with Chicken Neck & Sweet Green Pepper -LINGUINE

Bacon & Black Abalone Mushroom Carbonara -LINGUINE

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、モッツァレラのアラビアータ -スパゲティ

サーモンとアボカド、リコッタチーズのクリームソース -カサレッチェ

せせりりと甘長唐辛子のアーリオ・オーリオ -石臼挽き小麦のリングイネ

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

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
モッツァレラ

 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

Melon & Ricotta Panna Cotta

Milk Pudding **+220**

季節のタルト

本日のジェラート

クラシック・ティラミス

メロンとリコッタのパンナコッタ

御養卵のプリン **+220**

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**