

CUCINA  
DEL  
NABUCCO

# LUNCH TIME

FROM 11:30AM-3PM

## LUNCH SET

ランチサラダ、スープ、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 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, Sweet Potato & Ricotta  
サーモンとサツマイモのクリームソース リコッタチーズ

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 Ground Chicken Salsiccia & Lotus Root  
鶏ひき肉のサルシッチャとレンコンのアーリオオーリオ 柚子胡椒

Red Wine Stewed Wagyu & Eggplant Bolognese  
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 +300 [税込330]

Tomato Cream Sauce  
with Sea Urchin, Snow Crab & Butternut Squash  
雲丹とズワイ蟹、バターナッツのトマトクリームソース +400 [税込440]

### Salad Lunch ¥1900 [税込2090]

+ BREAD SOUP DESSERT

Prosciutto, Pear, Ricotta & Organic Vegetables Salad  
with Onion & Basil Dressing  
プロシュートと洋梨、リコッタ、有機野菜のサラダ  
オニオンバジルドレッシング

### Main Lunch ¥1900 [税込2090]

+ SALAD BREAD SOUP DESSERT

Herb Grilled Swordfish with Porcini Cream Sauce  
メカジキのハーブグリル ポルチーニクリームソース +300 [税込330]

Grilled Herb Sangenton Pork with Apple Mostarda & Balsamic Sauce  
ハーブ三元豚のグリル 林檎のモスタルダ バルサミコソース

Duck Confit with lentils Ribollita  
鴨腿肉のコンフィ レンズ豆のリボナータ +500 [税込550]

Topping all ¥250 [税込275]

Ricotta リコッタ  
Mozzarella モッツァレラ  
Affumicata アフミカータ

### Drink

Specialty Blend Coffee スペシャルティーブレンドコーヒー Hot/Iced 200 [税込220]  
華やかな香りで、ベリーを思わせる甘酸っぱさと チョコを感じるビターな味わい。

Original Blend Tea "Five Elements" オリジナルブレンドティー  
ファイブ・エレメンツ Hot/Iced 200 [税込220]  
グリーンマテ茶をベースに、緑茶、ルイボスティー、  
玄米、ペパーミント、ガラナ、フェネルを加えた、爽快感のあるオリジナルブレンドティー。

Cafe Latte カフェラテ Hot/Iced 500 [税込550]

Botanical Lemonade ボタニカル・レモネード 500 [税込550]

Apple Juice 完熟林檎ジュース 500 [税込550]

Ginger Ale 自家製ジンジャーエール 500 [税込550]

## 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

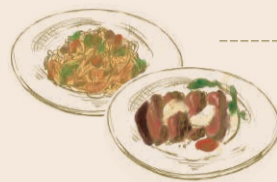
¥2700 [税込2970]



Soup & Bread  
スープ・パン

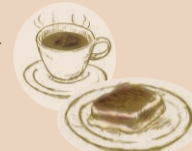
Nabucco Sampler  
ナブッコ・サンプラー

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

Aglio Olio with Ground Chicken Salsiccia & Lotus Root -LINGUINE  
鶏ひき肉のサルシッチャとレンコンのアーリオオーリオ 柚子胡椒 -石臼挽き小麦のリングイネ

Cream Sauce with Salmon, Sweet Potato & Ricotta -CASARECCE  
サーモンとサツマイモのクリームソース リコッタチーズ -カサレッチェ

Red Wine Stewed Wagyu & 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 +300 [税込330]  
-石臼挽き小麦のリングイネ

Tomato Cream Sauce with Sea Urchin, Snow Crab &  
Butternut Squash -CASARECCE

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 +400 [税込440]

#### Main

Herb Grilled Swordfish with Porcini Cream Sauce  
メカジキのハーブグリル ポルチーニクリームソース +300 [税込330]

Grilled Herb Sangenton Pork with Apple Mostarda & Balsamic Sauce  
ハーブ三元豚のグリル 林檎のモスタルダ バルサミコソース

Beef Fillet Bistecca with Fond de Veau & Affumicata Sauce  
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 +600 [税込660]

Duck Confit with lentils Ribollita  
鴨腿肉のコンフィ レンズ豆のリボナータ +500 [税込550]

### 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

### 3. Choose Your Drink ドリンクをお選びください

Specialty Blend Coffee スペシャルティーブレンドコーヒー Hot / Iced  
華やかな香りで、ベリーを思わせる甘酸っぱさと チョコを感じるビターな味わい。

Original Blend Tea "Five Elements" オリジナルブレンドティー  
ファイブ・エレメンツ Hot / Iced  
グリーンマテ茶をベースに、緑茶、ルイボスティー、  
玄米、ペパーミント、ガラナ、フェネルを加えた、爽快感のあるオリジナルブレンドティー。

Cafe Latte カフェラテ Hot / Iced +350 [税込385]

Botanical Lemonade ボタニカル・レモネード +350 [税込385]

Apple Juice 完熟林檎ジュース +350 [税込385]

Ginger Ale 自家製ジンジャーエール +350 [税込385]

ALLNATURAL

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

IT WATER

IT Water 使用

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
- Cream Sauce with Salmon, Sweet Potato & Ricotta -CASARECCE
- Aglio Olio with Ground Chicken Salsiccia & Lotus Root -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 **+200**

### 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
- サーモンとサツマイモのクリームソース リコッタチーズ -カサレッチェ
- 鶏ひき肉のサルシッチャとレンコンのアーリオオーリオ 柚子胡椒 -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 **+200** [税込220]

Topping all ¥250  
[税込275]



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 Apple Mostarda & Balsamic Sauce
- Herb Grilled Swordfish with Porcini Cream Sauce
- Roasted Duck Breast with Green Pepper Mustard & Olive Sauce
- Beef Fillet Bistecca with Fond de Veau & Affumicata Sauce **+400**

- ハーブ三元豚のグリル 林檎のモスタルダ バルサミコソース
- メカジキのハーブグリル ポルチーニクリームソース
- 鴨胸肉のロースト グリーンペッパー・マスタード オリーブソース
- 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 **+400** [税込440]

## 3. Choose Your Dessert & Drink デザートとドリンクをお選びください

- |                               |                                          |
|-------------------------------|------------------------------------------|
| Seasonal Tart                 | 季節のタルト                                   |
| Gelato of the Day             | 本日のジェラート                                 |
| Classic Tiramisu              | クラシック・ティラミス                              |
| Pear & Ricotta Panna Cotta    | 洋梨とリコッタのパンナコッタ                           |
| Fondant Chocolate <b>+500</b> | フォンダンショコラ ブラウンチーズ <b>+500</b><br>[税込550] |

- |                                    |                                                                                                                 |
|------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Specialty Blend Coffee             | スペシャルティコーヒー ブレンドコーヒー Hot / Iced<br>華やかな香りで、ベリーを思わせる甘酸っぱさと チョコを感じるビターな味わい。                                       |
| Original Blend Tea "Five Elements" | オリジナルブレンドティー<br>ファイブ・エレメンツ Hot / Iced<br>グリーンマテ茶をベースに、緑茶、ルイボスティー、<br>玄米、ペパーミント、ガラナ、フェネルを加えた、爽快感のあるオリジナルブレンドティー。 |
| Cafe Latte                         | カフェラテ Hot / Iced <b>+350</b> [税込385]                                                                            |
| Botanical Lemonade                 | ボタニカル・レモネード <b>+350</b> [税込385]                                                                                 |
| Apple Juice                        | 完熟林檎ジュース <b>+350</b> [税込385]                                                                                    |
| Ginger Ale                         | 自家製ジンジャーエール <b>+350</b> [税込385]                                                                                 |