

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

+ SALAD SOUP DESSERT

¥1900

[税込2090]

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, Zucchini & Basil
小海老とズッキーニ、バジルのアラビアータ

Puttanesca Bianco
自家製ツナとパプリカのプッタネスカ・ビアンコ

Bacon & Mushrooms Carbonara
無添加ベーコンと4種きのこのカルボナーラ

Pesto Genovese with Whelk, Kujo Leek & Ooba Herb
つぶ貝と九条ネギ、大葉のジェノベーゼ

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 **+500** [税込550]

Tomato Cream Sauce
with Sea Urchin, Snow Crab & Pumpkin
雲丹とズワイ蟹、南瓜のトマトクリームソース **+600** [税込660]

Salad Lunch

+ BREAD SOUP DESSERT

¥1900

[税込2090]

Homemade Charcuterie, Ricotta & Organic Vegetables Salad
with Onion & Basil Dressing
自家製シャルキュトリーとリコッタ、有機野菜のサラダ
オニオンバジルドレッシング

Main Lunch

+ SALAD BREAD SOUP DESSERT

¥1900

[税込2090]

Herb Grilled Tuna with Checca Sauce
マグロのハーブグリル 潮トマトとコラトゥーラのケッカ **+400** [税込440]

Arista -Italian Roasted Pork with White Wine & Cheese Sauce
豚肩肉のアリスタ [フィレンツェ風豚肉のロースト] 白ワインとチーズのソース

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
モッツアレラ



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、フェンネルを加えた、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



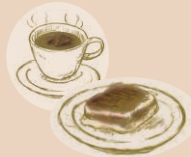
+

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, Zucchini & Basil -SPAGHETTI
小海老とズッキーニ、バジルのアラビアータ -スパゲティ

Bacon & Mushrooms Carbonara -LINGUINE
無添加ベーコンと4種きのこのカルボナーラ -石臼挽き小麦のリングイネ

Pesto Genovese with Whelk, Kujo Leek & Ooba Herb -LINGUINE
つぶ貝と九条ネギ、大葉のジェノベーゼ -石臼挽き小麦のリングイネ

Puttanesca Bianco -CASARECCE
自家製ツナとパプリカのプッタネスカ・ビアンコ -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 **+500** [税込550]
-石臼挽き小麦のリングイネ

Tomato Cream Sauce with Sea Urchin, Snow Crab & Pumpkin
-CASARECCE
雲丹とズワイ蟹、南瓜のトマトクリームソース -カサレッチェ **+600** [税込660]

Main

Herb Grilled Tuna with Checca Sauce
マグロのハーブグリル 潮トマトとコラトゥーラのケッカ **+400** [税込440]

Arista -Italian Roasted Pork with White Wine & Cheese Sauce
豚肩肉のアリスタ [フィレンツェ風豚肉のロースト] 白ワインとチーズのソース **+400** [税込440]

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 **+1000** [税込1100]

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、フェンネルを加えた、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]

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

IT WATER

ハウォーター使用
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]



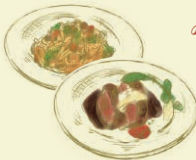
Soup & Bread
スープ・パン

+



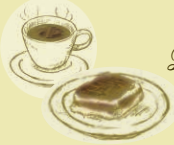
Nabucco Sampler
ナブッコ・サンブラー
・自家製フレッシュチーズ2種
・季節のおすすめトマト
・生ハムの盛り合わせ

+



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, Zucchini & Basil -SPAGHETTI

Puttanesca Bianco -CASARECCE

Pesto Genovese with Whelk, Kyo Leek & Ooba Herb -LINGUINE

Bacon & Mushrooms Carbonara -LINGUINE

Red Wine Stewed Wagyu & Grilled Eggplant Bolognese -LINGUINE **+300**

Tomato Cream Sauce with Sea Urchin,
Snow Crab & Pumpkin -CASARECCE **+400**

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

小海老とズッキーニとバジルのアラビアータ -スパゲティ

自家製ツナとパプリカのブッタネスカ・ビアンコ -カサレッチェ

つぶ貝と九条ネギ、大葉のジェノベーゼ -石臼挽き小麦のリングイネ

無添加ベーコンと4種きのこのカルボナーラ -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 **+300** [税込330]

雲丹とズワイ蟹、南瓜のトマトクリームソース -カサレッチェ **+400** [税込440]

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

Arista -Italian Roasted Pork with White Wine & Cheese Sauce

Herb Grilled Tuna with Checca Sauce **+300**

Roasted Duck Breast with Green Pepper Mustard & Olive Sauce

Beef Fillet Bistecca with Fond de Veau & Affumicata Sauce **+800**

豚肩肉のアリスタ [フィレンツェ風豚肉のロースト] 白ワインとチーズのソース

マグロのハーブグリル 潮トマトとコラトゥーラのケッカ **+300** [税込330]

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・fond de veauソース **+800** [税込880]

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

Hyuganatsu Citrus
& Ricotta Panna Cotta

Fondant Chocolate **+500**

季節のタルト

本日のジェラート

クラシック・ティラミス

日向夏とリコッタのパンナコッタ

フォンダンショコラ ブラウンチーズ **+500**
[税込550]

Specialty Blend Coffee

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"

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

Botanical Lemonade

Apple Juice

Ginger Ale

スペシャルティコーヒー ブレンドコーヒー Hot / Iced

オリジナルブレンドティー

ファイブ・エレメンツ Hot / Iced

カフェラテ Hot / Iced **+350** [税込385]

ボタニカル・レモネード **+350** [税込385]

完熟林檎ジュース **+350** [税込385]

自家製ジンジャーエール **+350** [税込385]