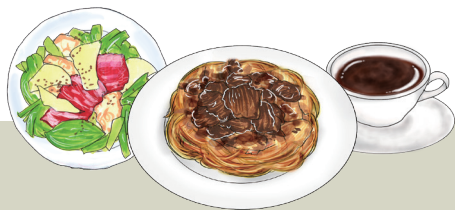


# PASTA LUNCH



**with SALAD or SOUP + DRINK**  
 サラダ、ドリンクが付きます  
 [サラダは、スープへの変更も可能です]

**LARGE +¥250** [税込 275]  
 パスタ大盛り



**BREAD**  
 洗いパン  
**+¥100**  
 [税込 110]



**SOUP**  
 スープ(単品)  
**+¥200**  
 [税込 220]



We Use Millstone Flour  
 for Our Homemade Linguine.  
 自家製リングイネは国産石臼挽き  
 小麦を使用しています

## Calabrian Chili Arrabbiata, Spaghetti

カラブリア産・唐辛子のアラビアータ スパゲッティ

1000 [税込 1100]

## Spring Cabbage & Herb Salsiccia Cacio e Pepe, Spaghetti

春キャベツとハーブサルシッチャのカチョエペペ スパゲッティ

1000 [税込 1100]

## Weekly Pasta

今週の生パスタ



季節の野菜を練り込んだ  
 自家製麺3種よりお選びいただけます!

1100 [税込 1210]

## Sweet Onion Amatriciana, Linguini

有機あま玉ねぎのアマトリチャーナ リングイネ

1100 [税込 1210]

## Firefly Squid & Urui Green Aglio olio, Spaghetti

ホタルイカとうるいのアーリオオーリオ スパゲッティ

1200 [税込 1320]

## Mushroom and Pancetta Carbonara, Linguini

黒あわび茸とパンチェッタのカルボナーラ リングイネ

1200 [税込 1320]

## Pesto with Baby Shrimp & Green Veggies, Linguine

小海老と芽キャベツ、ズッキーニのジェノベーゼ リングイネ

1300 [税込 1430]

## Beef Tongue Porpetti Bolognese with Kale, Linguine

牛タンのパルペッティとケールのボロネーゼ リングイネ

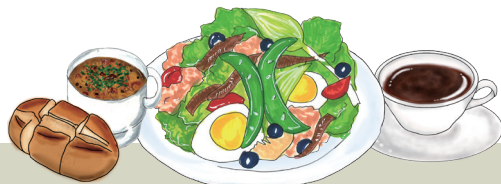
1500 [税込 1650]

## Creamy Herb Tomato Sauce with Scampi & Cauliflower, Linguini

鬼手長海老とカリフラワーのハーブトマトクリーム リングイネ

1500 [税込 1650]

# SALAD LUNCH



**with SOUP + BREAD + DRINK**  
 スープ・洗いパン[おかわり自由]  
 ドリンクが付きます。

## Organic Romaine Lettuce and Mozzarella,

Herb Chicken Caesar Salad

有機ロメインレタスとモッツァレラとハーブチキンのシーザーサラダ

1200 [税込 1320]

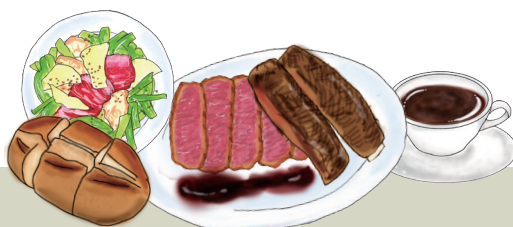
## Herb Marinated Baby Shrimp,

Organic Vegetables and Ricotta Red Salad

小海老のハーブマリネと有機野菜、リコッタチーズの赤いサラダ

1200 [税込 1320]

# GRILL LUNCH



**with SALAD + BREAD + DRINK**  
 サラダ・洗いパン[おかわり自由]  
 ドリンクが付きます

## Herb SANGENTON Pork Arista - Roasted Pork

ハーブ三元豚のアリスタ バルサミコソース フィレンツェのローストポーク

1500 [税込 1650]

## Rare Grilled Bluefin Tuna with Genovese Sauce

マグロのレアグリル 熟成リコッタとジェノベーゼソース

1600 [税込 1760]

## Sirloin Bistecca

with Affumicata and Roasted Vegetables

国産牛フィレ肉のビステッカ

アフリカータとフォンドボーソース

100g / 1800 [税込 1980]

200g / 2500 [税込 2750]

## LUNCH DESSERT

### Gelato

本日のジェラート

### Tiramisu

クラシックティラミス

### Seasonal Tarte

季節のタルト

**all+¥300** [税込 330]

## TOPPING

NABUCCO自慢のチーズを  
 お好みの料理にトッピング!



**Mozzarella**  
 モッツァレラ



**Ricotta** リコッタ



**Mozzarella Affumicata**  
 モッツァレラ・アフリカータ

**all+¥200** [税込 220]

## DRINK

Choose your drink.

ドリンクをお選びください

### Coffee

コーヒー [HOT or ICE]

### Herb Tea

ハーブティー [HOT or ICE]

### Ginger Ale

ジンジャーエール

### Soda

炭酸水

### 100% Orange Juice

100%オレンジジュース

### 100% Grapefruit Juice

100%グレープフルーツジュース

## ALCOHOL



**Lunch Beer** ランチビール **+¥300** [税込 330]

**Lunch Wine** ランチワイン [赤・白] **+¥500** [税込 550]



**SKIP the STRAW**

We skip disposable plastic straws in consideration of the environment!  
 環境問題に配慮し、使い捨てプラスチック製ストローは使用いたしません

**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

**100% WATER**

100%ウォーター使用  
 100% Water

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。All carefully cooked with Natural ingredients.No Processed ingredients anywhere.