

CUCINA DEL NABUCCO Prefix Course

パスタ・メイン・デザートそれぞれ好きなものを選ぶプリフィックスコース

3,800 YEN [税込¥4,180]

Amuse

Today's Soup 本日のスープ

Antipasto

Assorted Appetizer 自家製フレッシュチーズを加えた前菜5種類のミスト

Pasta おひとつお選びください

Chili & Tomato Arrabbiata **!!**
カラブリア産・唐辛子とフルーツトマトのアラビアータ

White Shrimp & Leek Aglio Olio
白えびと九条ネギのアーリオオーリオ

Abalone Mushroom & Pancetta Carbonara
黒あわび茸とパンチェッタのカルボナーラ

Beef Tongue Porpetti Bolognese w/Straciatella
牛タンポルペッティのボロネーゼ ストラッチャテッラ

Main おひとつお選びください

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
ニンニクとローズマリーでマリネしたローストポーク

Rare Grilled Bluefin Tuna with Ricotta Cheese & Basil Sauce
本マグロのレアグリル 熟成リコッタチーズとバジルソース

US Beef Sirloin with Affumicata & Fond de Vaux Sauce **+300yen**
US産・サーロインのグリル アフミカータとフォンドボーソース

Dessert おひとつお選びください

Seasonal Tarte 季節のタルト
Tiramisù クラシックティラミス
Gateu Chocolat ガトーショコラ
Today's Gelato 本日のジェラート

5,000 YEN [税込¥5,500]

Amuse

Foie Gras Crostini フォアグラームスのクロスティーニ

Soup

Today's Soup 本日のスープ

Antipasto

Assorted Appetizer 自家製フレッシュチーズを加えた前菜5種類のミスト

Pasta おひとつお選びください

Boar Meat & Porcini Mushroom Cacio e Pepe
イノシシとポルチーニのカチョエペペ

Crab & Cauliflower Tomato Cream Sauce
花咲カニとカリフラワーのトマトクリーム

Pancetta & Truffle Carbonara
パンチェッタとトリュフのカルボナーラ

Beef Tongue Porpetti Bolognese w/Straciatella
牛タンポルペッティのボロネーゼ ストラッチャテッラ

Main おひとつお選びください

Roasted Duck with Vincotto & Green Pepper Sauce
シヤラン産・鴨もも肉のロースト ヴィンコットとグリーンペッパーソース

Lobster & Scallop Acqua Pazza
オマール海老とホタテのアクアパッツァ

Rare Grilled Bluefin Tuna with Ricotta Cheese & Basil Sauce
本マグロのレアグリル 熟成リコッタチーズとバジルソース

US Beef Sirloin with Affumicata & Fond de Vaux Sauce **+300yen**
US産・サーロインのグリル アフミカータとフォンドボーソース

Dessert おひとつお選びください

Seasonal Tarte 季節のタルト バニラアイス添え
Tiramisù クラシックティラミス マルサラとオレンジソース
Chestnut & Ricotta Cheese Crepe 栗とリコッタチーズのクレープ カシスソース
Today's Gelato 本日のジェラート

■表示価格は税抜きです。■2名様~8名様向けのコースとなっております。

■仕入れや季節により、コース内容が変更になることがあります。This menu stated above is an example, and may be changed by the season.