



Nora Cucina

abumi

2019~2020
Autumn&Winter
Party Course
Dinner Course

旧旅籠の古民家で楽しむ 新潟イタリアンのパーティー&ディナーコース

予約
受付中



写真はCucina6,000円コースです。

ノラ・クチーナの Party

秋冬パーティーコース 2019年11月1日~2020年1月31日まで

※パーティーコースは4名様以上でお申し込みください
※仕入れ状況により内容産地が変更になる場合があります



Fiore
フィオーレ
Course

飲み放題込み
7,000円
(お一人様・税込)

牛タンと黒毛和牛のWステーキ トマトたっぷりのタラのムニエル

地元食材のアンティパストミスト(前菜5種)
紅ズワイ蟹とアボカドのイタリアンサラダ
本日のカルパッチョ
県産大根とフォアグラのソテー
タラのムニエル ~トマトとニンニクのソース~
本日のピザ・本日のパスタ
厚切り牛タンのビステッカ(ステーキ)
新潟県産黒毛和牛ビステッカ
パンナコッタ 全14品



Cucina
クチーナ
Course

飲み放題込み
6,000円
(お一人様・税込)

地元食材のアンティパストミスト(前菜5種)
紅ズワイ蟹とアボカドのイタリアンサラダ
新潟野菜とシーフードのアヒージョ
本日のピザ・本日のパスタ
厚切り牛タンのビステッカ(ステーキ)
短角牛サーロインビステッカ
ジェラート 全12品



Nora
ノラ
Course

飲み放題込み
5,000円
(お一人様・税込)

地元食材のアンティパストミスト(前菜5種)
紅ズワイ蟹とアボカドのイタリアンサラダ
本日のピザ・本日のパスタ
越乃黄金豚のコトレッタ(ミラノ風カツ)
大人気! ローストビーフ
ジェラート 全11品

パーティーコース 2時間フリードリンク付き

menu:ビール、ワイン白・赤、焼酎、カクテル、ノンアルコールカクテル、ソフトドリンク など
30分延長550円(税込)も可能です(LOが21:30までの時間内)



ノラ・クチーナの Dinner

ディナーコース

3,300円コース(お一人様・税込)
本日の前菜
本日のパスタ
メイン(お肉2種またはお魚1種)(*)
ドルチェ
コーヒーまたは紅茶

*メインのお肉料理を+750円で豊浦牛、
+1,200円で新潟和牛にアップグレードできます

5,500円コース(お一人様・税込)
本日の前菜
本日のパスタ
本日のお魚
本日のお肉(*)
自家製ドルチェ盛り合わせ
コーヒーまたは紅茶

*メインのお肉料理を+500円で
新潟和牛にアップグレードできます

ご予約・お問い合わせ

トラットリア ノラ・クチーナ
新潟鏡店 tel.025-282-5122
www.noracucina-abumi.com



新潟市中央区南笹口1-2-19
lunch 11:00-14:30(LO)
dinner 17:00-22:00(21:30LO)

駐車場に限りがございます。満車の場合は周辺の有料駐車場のご利用をお願いします





Nora Cucina abumi

2019~2020
Autumn & Winter
Takeout
Menu



クリスマス・年末年始に、ご家庭で楽しめるノラ・クチーナのテイクアウト!

予約
受付中

ノラ・クチーナの X'mas オードブル

大人気!
ローストビーフ量り売り
200g~1,800円(税別)
※200gから承ります。追加は100gごと
700円(税別)となります



Roast
beef



モッツアレラチーズの自家製スモーク
ポロネーゼのバイ包み焼き
県産キノコとスモーク鴨のサラダ
フリッタータ(イタリア風オムレツ)
越乃鶏のコンフィと県産長ネギの
スビエディーニ
雪室熟成黄金豚のコトレッタ(ミラノ風カツ)
アランチーニ(ライスコロッケ)
有頭ボイル海老のカクテルソース
スモークサーモン
シーフードサラダ
県産野菜と鶏肉のバテ
ミラノサラミ
オリーブのマリネ
キッシュ(トルタサラータ)



12月24日(火)・25日(水)
数量限定
3~4人前
6,000円(税別)



写真はイメージです。仕入れ状況により内容産地等が変更になる場合があります

ノラ・クチーナの

New Year 洋風おせち

数量限定
12月31日(火)お持ち帰り 12,000円(税別)



おせち早割特典
11月中にご予約いただいた方に
テイクアウトピッツァ無料券を
1枚プレゼント!

- | | | | |
|----|--|----|--|
| 上段 | 県産キノコとオマール海老のグラタン
ノラ風 新潟野菜のバーニャカウダ | 中下 | フォアグラと洋梨のテリーヌ
オリーブのマリネ |
| 左 | アワビのやわらか煮 香草風味
八海山サーモンのスモーク
カニと帆立のテリーヌ | 右下 | ミラノサラミ
越乃黄金豚の自家製ハム
ハルマ産生ハム
県産ポークと越乃鶏レバーのバテ
トリュフと鶏のハム
県産野菜の自家製ピクルス |
| 中央 | うなぎのフリッタータ(イタリア風オムレツ)
新潟和牛のローストビーフ | | |



Special Pick up



県産キノコと
オマール海老のグラタン



新潟和牛のローストビーフ



アワビのやわらか煮
香草風味



八海山サーモンのスモーク・
県産野菜の自家製ピクルス

ご注文は、お電話または店舗にて承ります。商品名と数量をスタッフにお伝えください。

※年末年始、特に12月31日はご注文が集中いたします。材料在庫の状況によってはご予約を締め切らせていただく場合がございます。お早目のご予約をおすすめいたします。(制限台数に達し次第受付終了とさせていただきます)

Pizza ピッツァ

窯焼きピッツァ

全品 1,500円(税別)+箱代100円

ピザ職人が1枚1枚ていねいに
焼き上げます。

5種類のピッツァからお選びください。



- 1 新潟産 桃太郎トマトのピッツァマルゲリータ
- 2 新潟野菜と自家製燻製チーズとベーコンのピッツァ
- 3 新潟県産 きのこのピッツァ
- 4 クアトロ・フォルマッジ (4種のチーズ)ピッツァ
- 5 モルタデッラ(イタリアハム)とサラミのピッツァ

ご予約・お問い合わせ

トラットリア ノラ・クチーナ
新潟鑑店 tel.025-282-5122
www.noracucina-abumi.com



新潟市中央区南笹口1-2-19
lunch 11:00-14:30(LO)
dinner 17:00-22:00(21:30LO)

駐車場に限りがございます。満車の場合は周辺の有料駐車場のご利用をお願いします

