

ちよつと贅沢な新潟イタリアンのオードブル



家族みんなで楽しめる充実したメニュー

ノラ・クチーナ 鑑店 オードブル

8,640円(税込) 数量限定

- トルタ・ルスティカ
- オリーブ・イタリア産モッツレラマリネ
- 越乃黄金ポークのモルタデッラ
- ソフトサラミ
- 米豚越王の低温ロースト
- 生ハム/人参のラベ
- 白身魚のカルピオーネ
- 海老のフリットとカクテルソース
- シーフードサラダ
- 県産野菜のに入った鶏肉のパテ
- 県産キノコと県産豆のサラダ
- すずまど農園のかぼちゃサラダ
- 蟹のフリッタータ
- (イタリアンオムレツ)
- 創業52年鳥安のから揚げ
- 越乃黄金ミラノ風カツ
- 県産キノコとトリュフ風味のアランチャーニ
- ソーセージ

Nora Cucina
abumi

Merry Christmas!

X'mas
オードブル

お渡し期間 / 12月24日(火)・25日(水)
※X'masオードブルは2日前までにご予約ください



◆ローストビーフ
200g 1,990円(税込)
+100g~ 990円(税込)



◆ポテト 200g 700円(税込)



二人で会話を楽しんで、メリークリスマス

ノラ・クチーナ 鑑店 オードブル

6,000円(税込) 数量限定

- カマンベールチーズ
- トルタ・ルスティカ
- オリーブ・イタリア産モッツレラマリネ
- 越乃黄金ポークのモルタデッラ
- ソフトサラミ
- 米豚越王の低温ロースト
- 生ハム
- 人参のラベ
- 白身魚のカルピオーネ
- 海老のフリットとカクテルソース
- シーフードサラダ
- 県産野菜のに入った鶏肉のパテ
- 県産キノコと県産豆の鴨サラダ
- すずまど農園のかぼちゃサラダ
- 蟹のフリッタータ
- (イタリアンオムレツ)
- メキシカンアリュメット
- 越乃黄金ミラノ風カツ
- 県産キノコとトリュフ風味のアランチャーニ
- チキンのスパイスフリット
- 美雪ますの燻製
- タコのナポリ風



※数量達し次第、終了とさせていただきます
※価格は全て税込です。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

TAKE OUT

お料理 & 特製焼菓子

X'mas期間 TAKE OUTご利用のお客様に、
abumiサンタさんから“クリスマスプレゼント”あり!!

ノラ・クチーナの味をご家庭でお楽しみください



1 シーザーサラダ
850円(税込)



2 生ハムサラダ
990円(税込)



3 ノラ風バーニャカウダー
1,150円(税込)



4 ペンネ・ボロネーゼ
950円(税込)



5 カルボ風クリームペンネ
950円(税込)



6 ぶりぶり海老ドリア
950円(税込)



7 ボローニャ風ラザニア
950円(税込)



8 キャラメルナッツケーキ
900円(税込)



9 スフレチーズケーキ
900円(税込)



10 マカロン 250円(税込)



テイクアウトメニュー
を予約して
プレゼントをゲット!



11 フィナンシェ
200円(税込)

PIZZA | 窯焼きピッツァ

ピザ職人が一枚一枚丁寧に焼き上げます。
5種類のピッツァからお選びください。

全品 1,850円(税込)

お得 2枚目が1,650円!!

3枚目が1,450円、4枚目が1,250円



A 県産トマトのマルゲリータ

B 県産旬野菜と自家製燻製モッツアレラとベーコン

C 県産3種キノコとチーズ

D クアトロ・フォルマッジ トマトベース or チーズベース (4種のチーズ)

E モルタデッラ(妻有ポークハム)とサラミ

※ピッツァのテイクアウトお渡しは12月31日(火)まで

■クリスマスオードブルのご注文について
お電話でのご予約は承っておりません。
Webサイトからのご予約のみとなります。
ご注文は右記のQRコードから▶▶▶



トラットリア ノラ・クチーナ 新潟鑑店

新潟市中央区南笹口1-2-19 www.noracucina-abumi.com

lunch 平日 11:00-15:00(LO 14:00)
土日祝日11:00-15:30(LO 14:30)

dinner 17:00-22:00(LO 21:00)

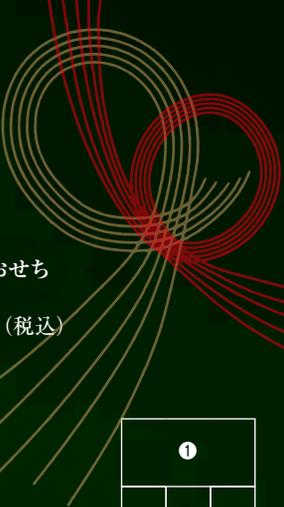
駐車場に限りがございます。満車の場合は周辺の有料駐車場のご利用をお願いします



Webサイト

12月30日はおやすみさせていただきます。
12月31日おせち・テイクアウトお渡しのみ
(最終16:00まで)

1月1日・2日おやすみ
1月3日より通常営業



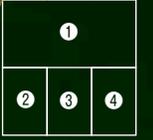
ノラ・クチーナ新潟鑑店 洋風おせち
4人前 **24,000円**(税込)
数量限定

巻の重

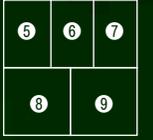
- ① 県産牛のローストビーフ
越の鶏の砂肝とオリーブのコンフィ
- ② 佐久間梨園のル・レクチェのタルト
越後姫のマカロン
- ③ すずまぎ農園さんのプレミアム ikka かぼちゃのテリーヌ
自家製リコッタと生ハムサラミの入ったトルタ・ルスティカ
- ④ アワビの柔らかかジェノヴェーゼ煮込み
- ⑤ 佐渡あんぼ柿とナッツのチーズのテリーヌ

式の重

- ⑥ 越後米豚越王ポークのリエット
県産ポークと鶏レバーのパテ
- ⑦ 県産キノコとボルチーニのオマール海老グラタン
- ⑧ ブランデー風味の焼き栗
牛タンの自家製スモーク/妻有ポークのモルタデッラ
- ⑨ 白カビサラミ/生ハム
越乃黄金豚のハム/越乃黄金ポークの四角ソーセージ
- ⑩ 魚沼美雪ますスモーク ゴールデンキャビア添え
県産レンコンと帆立貝のマリネ イクラ
カニリエットとカニ爪



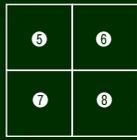
巻の重(写真内の左)



式の重(写真内の右)



巻の重(写真内の左)



式の重(写真内の右)

ノラ・クチーナ新潟鑑店 洋風おせち
2人前 **14,000円**(税込)
数量限定

巻の重

- ① 県産牛のローストビーフ
越の鶏の砂肝とオリーブのコンフィ
- ② すずまぎ農園さんのプレミアム ikkaかぼちゃのテリーヌ
自家製リコッタと生ハムサラミの入ったトルタ・ルスティカ
- ③ ブランデー風味の焼き栗
白カビサラミ/生ハム
越乃黄金豚のハム
越乃黄金ポークの四角ソーセージ
- ④ アワビの柔らかかジェノヴェーゼ煮込み
カニリエットとカニ爪

式の重

- ⑤ 県産キノコとボルチーニのオマール海老グラタン
- ⑥ 佐久間梨園のル・レクチェのタルト
越後姫のマカロン
- ⑦ 越後米豚越王ポークのリエット
県産ポークと鶏レバーのパテ
牛タンの自家製スモーク
妻有ポークのモルタデッラ
- ⑧ 魚沼美雪ますスモーク ゴールデンキャビア添え
県産レンコンと帆立貝のマリネ イクラ



PRESENT 洋風おせち早割特典
11月末までにご予約いただいた方へプレゼント!
ノラ・クチーナ店内飲食・テイクアウトで使えるお食事券
おせち2人前[1,000円券×1枚]/おせち4人前[1,000円券×2枚]をプレゼント!



※ピッツァのテイクアウトお渡しは12月31日(火)まで

PIZZA | 窯焼きピッツァ

ピザ職人が1枚1枚で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。

全品 **1,850円**(税込)

お得 2枚目が**1,650円!!**

3枚目が1,450円、4枚目が1,250円

おせちにピッツァも、いいね!



- (4種のチーズ)
A 県産トマトのマルゲリータ B 県産旬野菜と自家製燻製モッツアレラとベーコン C 県産3種キノコとチーズ D クアトロ・フォルマッジ トマトベース or チーズベース E モルタデッラ(妻有ポークハム)とサラミ

※数量達し次第、終了とさせていただきます。※おせちのお受渡しは大変混み合うことが予想されますので、お受渡し時間のご要望に添えない場合がございます。予めご了承ください。
※価格は全て税込です。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

■おせちのご注文について
お電話でのご予約は承っておりません。
Webサイトからのご予約のみとなります。
ご注文は右記のQRコードから▶▶▶▶

トラットリア ノラ・クチーナ 新潟鑑店
新潟市中央区南笹口1-2-19 www.noracucina-abumi.com
lunch 平日 11:00-15:00(LO 14:00)
土日祝日11:00-15:30(LO 14:30)
dinner 17:00-22:00(LO 21:00)
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

Webサイト

12月30日はおやすみさせていただきます。
12月31日おせち・テイクアウトお渡しのみ
(最終16:00まで)
1月1日・2日おやすみ
1月3日より通常営業