

A LA CARTE

お料理

県産野菜たっぷりのサラダに濃厚ソースの Pasta やラザニアから
ていねいに手作りするスイーツまで、定番のおすすめ商品です！



A シーザーサラダ 850円



B 生ハムサラダ 990円



C ノラ風バーニャカウダ 1,150円



D ペンネ・ボロネーゼ 950円



E カルボ風クリームペンネ 950円



F ぶりぶり海老ドリア 950円



G ボローニャ風ラザニア 950円

CARNE

お肉料理

しっとりやわらかく仕上げたタリナータ。
素材にもこだわった肉料理をお楽しみください。



H 県産牛ランプ肉のタリナータ
200g 3,900円 **お得** 300g 5,000円



I にいがた和牛のタリナータ
200g 4,700円 **お得** 300g 6,000円

※価格はすべて税込表示価格です ※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

PIZZA

窯焼きピッツァ

ピッツァ職人が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



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ァレラとベーコン **C** 県産3種キノコとチーズ **D** トマトベース or チーズベース クアトロ・フォルマッジ (4種のチーズ) **E** モルタデッラ(妻有ボークハム)とサラミ

全品 1,850円 **お得** 2枚目が1,350円!!

SWEETS

特製焼菓子

手作りした特製ドルチェ♪ 贈答用にもぜひ♪



キャラメルナッツケーキ 900円



スフレチーズケーキ 900円



マカロン(1個) 300円



フィナンシェ 200円

FROZEN

冷凍パスタ & ピザ

お店の味を、食べたい時にいつでも簡単に♪



冷凍ドリア・ラザニア 各650円
ミートドリア ラザニア

冷凍PASTA各種 各750円
玉ねぎとベーコンのトマトソース〜アマトリチャーナ〜
県産青菜と明太子のクリームソース

冷凍PIZZA各種 各1,100円
トマトのマルゲリータ
新潟旬野菜と燻製モッツァレラとベーコン
県産色々キノコとたっぷりチーズ
モルタデッラとサラミ

※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

ご注文はこちらの
QRコードから▶▶

※オードブル・お弁当は3日前までに
ご予約ください。
※当日予約可能な商品もございますので、
お電話にてお問い合わせください。



テイクアウト
ご注文ページ

トラットリア ノラ・クチーナ 新潟鑑店 TEL. 025-282-5122

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)

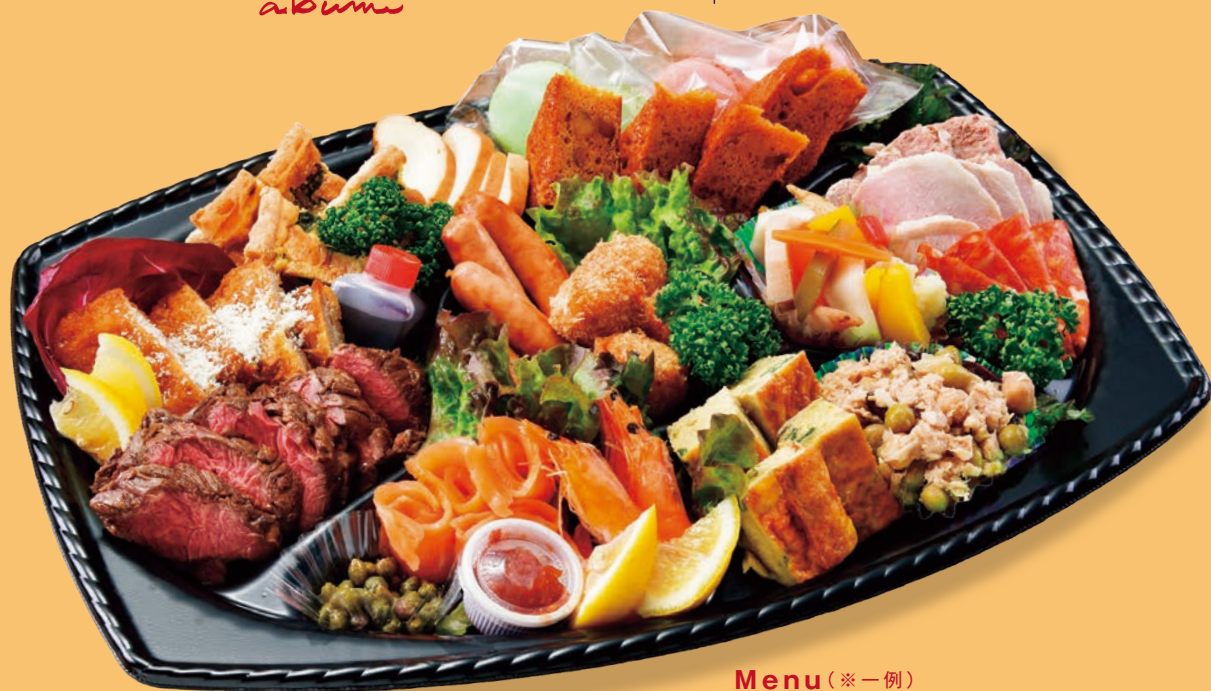
土日祝日11:00-15:30(LO 14:30)

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



Instagram



要予約(3日前まで)

ノラ・クチーナの人気メニュー満載のオードブル

オードブル | 4人前 |
① 8,600円

Menu (※一例)

- 県産ほうれん草とベーコンのキッシュ
- 自家製スモークモッツアレチーズ
- 県産野菜と鶏肉のパテ
- 自家製ハム
- チョリソーサラミ
- 県産野菜のピクルス
- 季節のフリッタータ
- ツナと豆のサラダ
- スモークサーモン
- アランチーニ
- ソーセージ
- 有頭海老のボイル カクテルソース
- 越乃黄金豚のミラノ風カツ
- 牛リブ肉のタリアータ
- マカロン
- キャラメルナッツケーキ
- ほか

少人数で楽しめるお得なオードブル

オードブル | 2人前 |

要予約(3日前まで)

② 5,600円

Menu (※一例)

- | | |
|------------------------|------------------|
| ●県産野菜のピクルス | ●越乃黄金豚のコトレッタ |
| ●越乃鶏のオープン焼き | ●県産野菜と鶏肉のパテ |
| ●生ハム | ●トリュフ入りポロニアソーセージ |
| ●モルタデッラ・ソーセージ・チョリソーサラミ | |
| ●ソフトサラミ・オリーブマリネ | |
| ●マカロンと日替わりドルチェ | |
- | | |
|-------------------|---------------|
| ●県産ほうれん草のキッシュ | ●アランチーニ |
| ●日替わり前菜・有頭海老のスチーム | |
| ●スモークサーモン | ●スモークモッツアレチーズ |
| ●カマンベールチーズ | ●県産牛のカルパッチョ |
| ●イタリア風シーフードサラダ | |
| ●フォアグラのレパーマース | |

上
段

下
段

※価格はすべて税込表示価格です

※オードブル・お弁当は、3日前までにご予約ください ※季節・仕入れ状況により一部内容が変更になります

要予約(3日前まで)
各種4個以上から承ります

県産食材をふんだんに使用したオリジナルのお弁当。シーンに合わせたラインナップでご会合、ビジネスランチ、ロケ弁におすすめです



ドリア
or
ピラフ
or
ラザニア
が選べる

エビドリア又は県産キノコのカルボナーラ風ピラフ又はラザニアが選べる、牛モモ肉のグリルも入った特製弁当。

① BENTO CENTRO
2,600円 (ベント チェントロ)

- | | |
|---------------|------------|
| ●牛モモ肉のグリル | ●ヤリイカのフリット |
| ●県産野菜の鶏肉のパテ | ●バスタサラダ |
| ●旬野菜のフリッタータ | ●フライドポテト |
| ●県産キノコのアランチーニ | ●ジュリアン野菜 |
| ●キャロットラベ | ●サラミ |
| ●日替り前菜 | ●ソーセージ |
| ●ノラ風サラダ | |
| ●チョリソーサラミ | |
| ●モルタデッラ | |

県産キノコのカルボナーラ風ピラフ
又はラザニアが選べる特製弁当。

② NoraCucina新潟鑑店 特製弁当
2,100円

- | | |
|---------------|----------|
| ●越乃黄金豚のミラノ風カツ | |
| ●県産野菜の鶏肉のパテ | |
| ●旬野菜のフリッタータ | |
| ●ヤリイカのフリット | ●キャロットラベ |
| ●ペンネサラダ | ●日替り前菜 |
| ●ノラ風サラダ | ●ジュリアン野菜 |
| ●チョリソーサラミ | ●サラミ |
| ●モルタデッラ | ●ソーセージ |

ピラフ
or
ラザニア
が選べる



お手軽なのに本格派。ボリュームもある
特製イタリアン弁当。

③ BENTO BUONO
1,600円 (ベント ブオノ)

- | | |
|---------------|-----------|
| ●ピッツェッタ 2種 | |
| ●越乃黄金豚のミラノ風カツ | |
| ●旬野菜のフリッタータ | |
| ●県産キノコのアランチーニ | |
| ●日替り前菜 | ●キャロットラベ |
| ●バスタサラダ | ●ノラ風サラダ |
| ●ジュリアン野菜 | ●チョリソーサラミ |
| ●モルタデッラ | ●ソーセージ |

※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

ご注文はこちらの
QRコードから▶▶



※オードブル・お弁当は3日前までに
ご予約ください。

※当日予約可能な商品もございますので、
お電話にてお問い合わせください。

テイクアウト
ご注文ページ

トラットリア ノラ・クチーナ 新潟鑑店 TEL. 025-282-5122

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



Instagram



Noracucina takeoutmenu



Noracucinatakeout antipasto 始めました!!



～キャロットラペ～

当店の隠れ人気のメニュー
人参嫌いも食べれます🥕

100 g ￥440



～県産野菜の ピクルス～

農家さんの旬の野菜が入った
自家製ピクルスです🥬

100 g ￥495



～木ノ子のアランチーニ～ ～ミラノアランチーニ～

※ライスコロツケです

4ヶ ￥550

(1ヶ追加 ￥132)



～サラミ・生ハム 盛り合わせ～

(生ハム2枚・
チョリソーサラミ・
ソフトサラミ)

￥770



～自家製オリーブマリネ～

一度はお召し上がって
頂きたい逸品！

￥495



～パテドカンパーニュ～

ワインの定番メニュー🍷
鶏のレバーで深い味わいに
絶対食べて！

￥550



～生ハム～

2枚 ￥539

(1枚追加 ￥242)



～県産鶏肉のパテ～

お子様にも人気メニューです

5枚 ￥495

(1枚追加 ￥110)