



選び抜いた地元素材を中心に
すべてお店で手作り

4人前

ノラ・クチーナ新潟鑑店 洋風おせち

25,000円(税込)

数量限定

巻の重

- 越乃黄金豚豚ラインシュケゼ(四角ソーセージ)
牛タンの自家製スモーク/越乃黄金豚のモルタデッラ
白カピサラミ/生ハム
- 富士美園緑茶のバスクチースケーキ
越後姫のマカロン
- 越後米豚越王のリエット
- 蛸と帆立貝スモークと野菜のマリネ イクラ
- アワビの柔らかかジェノヴェーゼ煮込み



巻の重(写真内の左)

式の重

- 県産山女魚稚魚のコンフィ/魚沼美雪ますスモーク
県産キノコとボルチーニのオマール海老グラタン
- 県産牛のローストビーフ/ブランデー風味の焼き栗
- すずまざ農園さんのプレミアム ikka かぼちゃのテリーヌ
佐渡あんぼ柿とナッツのチーズのテリーヌ
県産ポークと鶏レバーのバテ
- 水切ヨーグルトと生ハムサラミの入ったトルタ・ルスティカ
- すずまざ農園さんのプレミアム ikka かぼちゃのテリーヌ
佐渡あんぼ柿とナッツのチーズのテリーヌ
県産ポークと鶏レバーのバテ



式の重(写真内の右)



巻の重(写真内の左)

2人前

ノラ・クチーナ新潟鑑店 洋風おせち

15,000円(税込)

数量限定

巻の重

- 県産牛のローストビーフ
ブランデー風味の焼き栗
- すずまざ農園さんのプレミアム
ikkaかぼちゃのテリーヌ
佐渡あんぼ柿とナッツのチーズのテリーヌ
- 越乃黄金豚豚ラインシュケゼ(四角ソーセージ)
牛タンの自家製スモーク/生ハム
越後米豚越王ポークのリエット
越乃黄金豚のモルタデッラ/白カピサラミ
水切ヨーグルトと生ハムサラミの
入ったトルタ・ルスティカ

式の重

- 県産キノコとボルチーニの
オマール海老グラタン
- 富士美園緑茶のバスクチースケーキ
越後姫のマカロン
- アワビの柔らかかジェノヴェーゼ煮込み
県産山女魚稚魚のコンフィ
魚沼美雪ますスモーク
- 蛸と帆立貝スモークと
野菜のマリネ イクラ



式の重(写真内の右)



少人数で楽しめる
豪華で満足感あるおせち

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(水)まで

おせちにピッツァも、いいね!

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



- 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 (4種のチーズ) 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

ちょっ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
4人前
ノラ・クチーナ銀座店 オードブル
9,000円(税込) 数量限定

- 越乃黄金ミラノ風カツ
- 県産ポークの低温ロースト
- 海老のフリットとカクテルソース
- 県産野菜の入った鶏肉のバテ
- オリーブ・イタリア産モッツレマリネ
- すずまさ農園のかぼちゃサラダ
- 雪室ポテトのクロケット
- 白身魚のカルピオーネ
- 創業53年鳥安の竜田揚げ
- シーフードのバスタサラダ
- 越乃黄金ポークのモルタデッラ
- ソフトサラミ/生ハム
- ベーコンと彩り野菜のフリッタータ (イタリアンオムレツ)
- 人参のラベ
- トルタ・ルスティカ
- 県産キノコとトリュフ風味のアランチーニ
- ソーセージ

Nora Cucina
abumi

X'mas
オードブル

お渡し期間 / 12月20日(土)~12月25日(木)

※X'masオードブルは3日前までにご予約ください

2人前

二人でゆっくり、贅沢クリスマス
ノラ・クチーナ銀座店 オードブル
7,000円(税込) 数量限定

◆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)

- 越乃黄金ミラノ風カツ
- 県産ポークの低温ロースト
- 海老のフリットとカクテルソース
- 県産野菜の入った鶏肉のバテ
- オリーブ・イタリア産モッツレマリネ
- すずまさ農園のかぼちゃサラダ
- 雪室ポテトのクロケット
- 白身魚のカルピオーネ
- 県産キノコとトリュフ風味のアランチーニ
- チキンのスパイスフリット

- シーフードのバスタサラダ
- 越乃黄金ポークのモルタデッラ
- ソフトサラミ/生ハム
- ベーコンと彩り野菜のフリッタータ (イタリアンオムレツ)
- 人参のラベ
- トルタ・ルスティカ
- メキシカンアリュメット
- タコのナポリ風
- カマンベールチーズ

※数量に達し次第、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(1個) 300円(税込)



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

※ピッツァのテイクアウトお渡しは12月31日(水)まで



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

※クリスマステイクアウト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。

■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 新潟銀座店

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