

## Beer ビール

### サッポロ 黒ラベル

小グラス(240ml) ¥450

グラス(400ml) ¥650

モレッティ ¥780

\*イタリア最古のビールメーカー

ペローニ ¥800

\*ローマ生まれのプレミアムビール

コロナ・エキストラ ¥780

\*メキシコ産ライトビール

## Wine グラスワイン(赤・白)

グラス ¥600

デキャンタ ¥2,000

\*ボトルワインのメニューもございます。  
お近くのスタッフまで

## Non-alcoholic ノンアルコールドリンク

ノンアルコールビール

サッポロ プレミアムフリー ¥550

\*ビールの苦みと香り、本物にも負けないのどごしを実現

ノンアルコールスパークリングワイン

セレブレ

グラス ¥650 ボトル(350ml) ¥1,400

\*特殊な製法で発酵、ワイン特有の味わいが楽しめます



## Soft drink ソフトドリンク

[Cold]

豊栄産ひとみ人参ジュース

豊栄産トマトジュース

ブラッドオレンジジュース

赤ブドウジュース

各 ¥460

100%オレンジジュース ¥390

100%グレープフルーツジュース ¥390

100%アップルジュース ¥390

コカ・コーラ ¥390

ジンジャーエール ¥390

ウーロン茶 ¥390

アイスコーヒー ¥390

アイ스티ー ¥390

サンヴェネデット ¥750

\*ガス入りミネラルウォーター

[Hot]

ホットコーヒー ¥460

エスプレッソ ¥350

カプチーノ ¥460

村上富士美園 雪国紅茶 ¥460

おすすめ



# Welcome

## Lunch Menu



# Nora Cucina abumi



### ようこそ! Nora Cucina Abumiへ

新潟市はトマトとナスの出荷量が「新潟県内No.1」なんです! ご存知でしたか? 新潟の畑や田んぼ「野良(ノラ)」から生み出される豊かな食材を「おいしい料理(クチャーナ)」にしてご提供したい。Nora Cucina Abumiはそんな思いの詰まったトラットリア(食堂)です。ごゆっくりお楽しみください

### Nora Cucina Abumiの建物

この建物は、三川村(現在の阿賀町)の若松街道にあった旅籠(はたご)でした。約150年前に建てられ、昭和40年代にこの場所に移築されました。長年飲食店として使われてきましたが空き家となり、取り壊される寸前のところを、太い梁や柱、雪国特有の屋根の形状を活かす難工事の末「Nora Cucina Abumi」へと生まれ変わりました。太い梁や古い建具は、雪国の暮らしが偲ばれます。また、自慢の石窯も、これまた苦勞して修理、運搬した、そんな苦勞の末のお店です。遠慮なさらず、あちこち眺めてください。

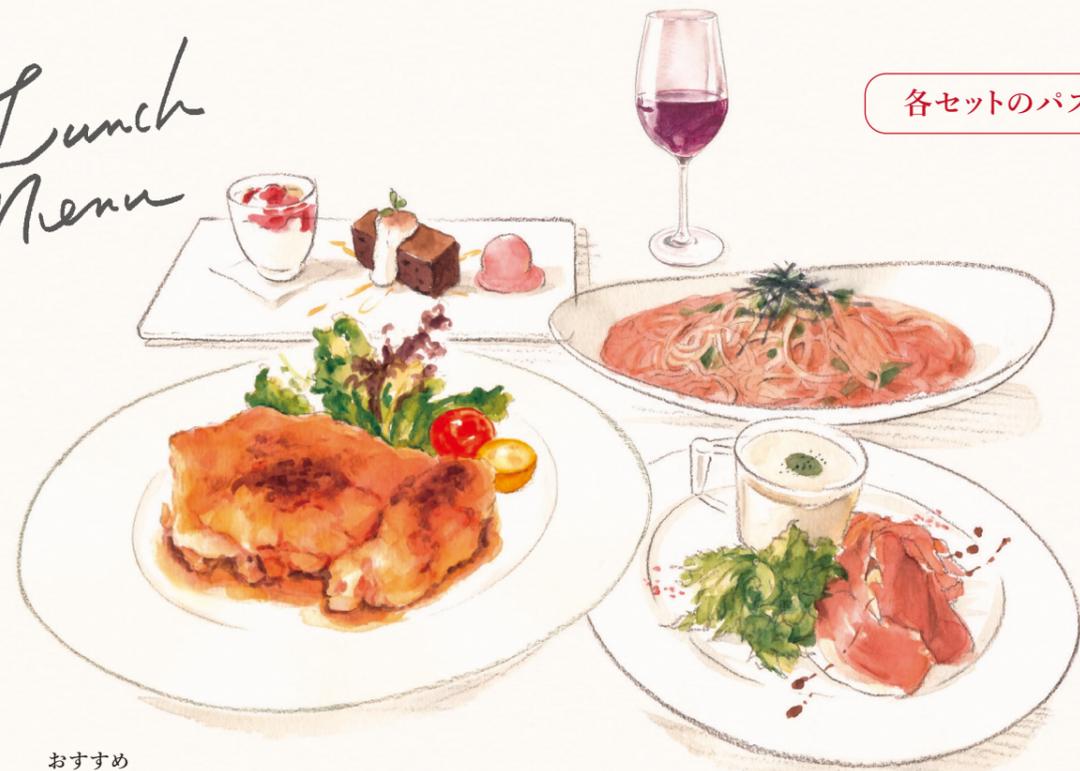


### Niigata Vegetables

新潟市は海と山、川という自然に育まれた特産物がたくさんあります。中でも野菜の種類が豊富で、県内一の生産量を誇るトマトは、「桃太郎」や「シシリアン・ルージュ」など多品種を契約農家より仕入れているほか、ナスも「やきなす」や「十全なす」などを、その特徴に合わせて調理しています。ほかにも、地元養鶏業者から仕入れる鮮度抜群、安心安全の卵を使用するなど、生産者とのつながりを大切に、心を込めて「新潟イタリアン」をご提供いたします。

# Lunch Menu

各セットの Pasta・ピッツァ・ドリンクは別紙からお選びください



おすすめ



たまにはゆっくりメイン料理を楽しむランチはいかがですか？ 記念日などのお祝いにも

## コースランチ ¥2,490 (お一人様分)

前菜    Pasta1種    メイン料理    ドルチェ盛り合わせ    ドリンク

※メイン料理(お肉またはお魚)・Pastaは、スタッフにおたずねください



おすすめ



2人でシェアして、Pastaもピザも両方楽しめる一番人気のメニュー

## ペアセット ¥2,950 (お二人様分)

前菜×2    Pasta1種    ピッツァ1種    ドルチェ×2    ドリンク×2

## Niigata Italian



新潟の野菜や旬の食材のおいしさを私たちの料理で感じてもらえたら… Nora Cucina Abumiのランチをごゆっくりお召し上がりください



旬の食材を使ったPastaを堪能したい方はこちら！

## パスタランチ ¥1,490 (お一人様分)

前菜    Pasta1種  
ドルチェ    ドリンク

手作りの生地を石窯で焼き上げた本格ナポリピッツァ

## ピッツァランチ ¥1,490 (お一人様分)

前菜    ピッツァ1種  
ドルチェ    ドリンク



豊栄小林養鶏場の卵を使用。中にはジューシーなトマト入り

## ふわふわ玉子のオープン焼き

セット ¥1,350 (単品 ¥850)

前菜    玉子のオープン焼き  
自家製フォカッチャ    ドルチェ    ドリンク