Dinner 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

Dinner Set

選べるパスタ・ピッツァに前菜、ドルチェ、ドリンクが付いた
お得でボリューム満点のセットです

おすすめ

マンジャーレとは「食べること」。新潟イタリアンをたっぷりと楽しめます

マンジャーレセット　¥ 4,500（税込¥ 4,950）　2名様分

前菜盛り合わせ　パスタ・ピッツァ 2種　ドルチェ×2　ドリンク×2

3名様のグループにおすすめ！パスタかピッツァ3種選べるチェーナ（夕食）セットです

チェーナセット　¥ 6,750（税込¥ 7,425）　3名様分

前菜盛り合わせ　パスタ・ピッツァ 3種　ドルチェ×3　ドリンク×3

各セットのパスタ・ピッツァ・ドリンクは右ページからお選びください

Pasta

セットのパスタは下記のリストからお選びください

＊大盛は＋¥181となります
（税込￥200）

1　玉ねぎとベーコンのトマトソース“アマトリチャーナ”

2　新潟野菜と明太子のクリームソース

3　釜揚げシラスと新潟野菜のペペロンチーノ

4　渡り蟹のトマトクリーム“グランキオ”［＋¥200］
（税込￥220）

アマトリチャーナ

Pizza

セットのピッツァは下記のリストからお選びください

＊ハーフ＆ハーフは＋¥181となります
（税込￥200）

1　モルタデッラ
トマトソース・モルタデッラ（魚沼妻有ポークソーセージ）・サラミ・チーズ

2　新潟産トマトのマルゲリータ［＋¥200］
（税込￥220）
トマトソース・新潟産トマト・バジル・モッツァレラ

3　新潟野菜と自家製燻製モッツァレラとベーコン
新潟産野菜・燻製モッツァレラ・ベーコン・チーズ

4　県内産3種キノコとたっぷりチーズ
キノコソース・まいたけ・しめじ・エリンギ・チーズ

5　シーフード“漁師風”
トマトソース・シーフード・ケッパー・玉ねぎ・チーズ・オレガノ

新潟野菜と自家製燻製モッツァレラとベーコン

Drink

セットのドリンクは下記のリストからお選びください

1　グラスビール
2　グラスワイン［ 赤・白 ］
3　豊栄産みのり人参ジュース
4　豊栄産トマトジュース
5　ブラッドオレンジジュース
6　100％オレンジジュース
7　100％グレープフルーツジュース
8　100％アップルジュース
9　赤ブドウジュース
10　ウーロン茶
11　ホットコーヒー
12　アイスコーヒー
13　村上冨士美園 雪国紅茶
14　アイスティー
15　エスプレッソ
16　カプチーノ

Antipasto 前菜

まずは Nora Cucina 自慢の前菜から。
旬の新潟野菜や厳選したイタリア食材をお楽しみください

おすすめ

採れたて野菜を、たっぷりかご盛りで、お楽しみください！

ノラ風バーニャカウダ ¥ 999（税込￥1,099）

人気 No.1 メニュー！ 濃厚な自家製アンチョビソースが野菜の味わいを引き立てます

前菜盛り合わせ　1名様～ ¥ 700～（税込￥770）

色々食べたい方にオススメ！旬の食材を使った種類豊富なプレート

クルトンとベーコンのシーザーサラダ　¥ 790（税込￥869）

自家製のドレッシングを使った野菜たっぷりのサラダ

生ハムと新潟季節野菜のサラダ　¥ 950（税込￥1,045）

生ハムと自家製トマトドレッシングのサラダです

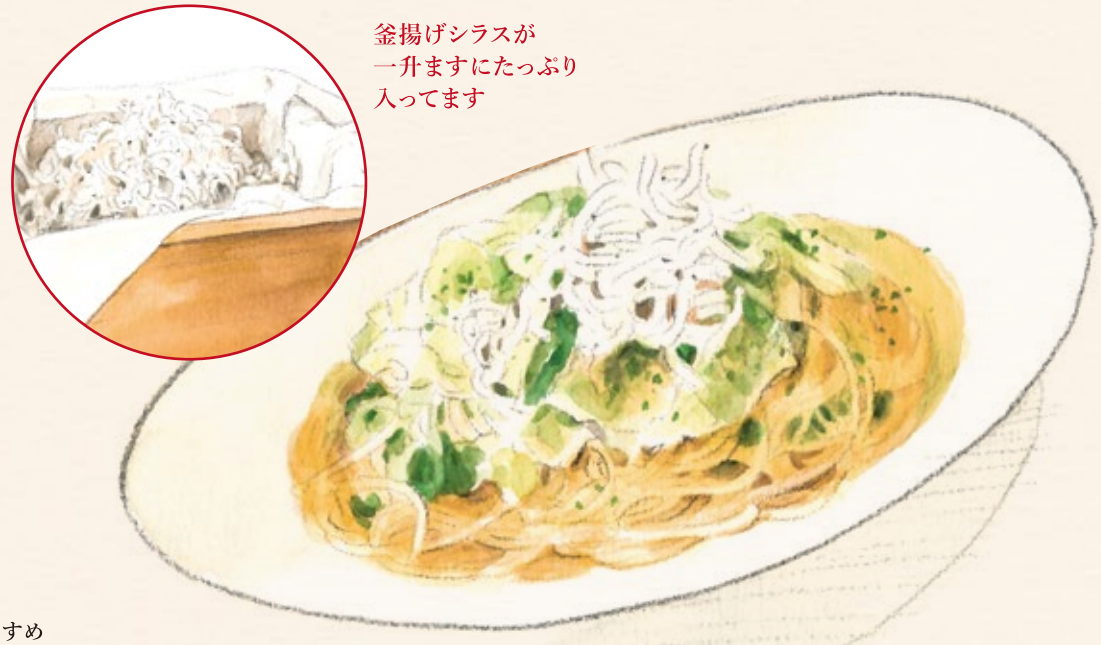
生ハムとチーズの盛り合わせ　¥ 1,250（税込￥1,375）

ワインにもぴったりの生ハム・チーズ・サラミの盛り合わせ

★ 本日のおすすめメニューもご覧ください

Pasta パスタ

Nora Cucina の定番パスタメニュー。
たっぷりの新潟野菜とアツアツのパスタをご賞味ください



釜揚げシラスが
一升ますにたっぷり
入ってます

おすすめ

新鮮な釜揚げシラスをかけ放題！

釜揚げシラスと新潟野菜のペペロンチーノ　¥ 1,390（税込￥1,529）

山盛りシラスのうま味とオイルソースのパスタの相性も抜群です

＊大盛は＋￥181（税込￥200）となります

玉ねぎとベーコンのトマトソース“アマトリチャーナ”　¥ 1,090（税込￥1,199）

ローマの伝統料理。トマトと玉ねぎの甘みも感じるシンプルなトマトソースパスタ

新潟野菜と明太子のクリームソース　¥ 1,090（税込￥1,199）

明太子のクリーミーなソースと新潟野菜がベストマッチ

こだわり卵の濃厚カルボナーラ　¥ 1,350（税込￥1,485）

新鮮な卵とベーコンの濃厚な味わい。お子様にも人気のパスタです

渡り蟹のトマトクリーム“グランキオ”★［ ヴォイエロ ］　¥ 1,650（税込￥1,815）

大人気メニュー。カニのうま味たっぷりのソースをからみやすいヴォイエロで

漁師風魚介のトマトソース“ペスカトーレ”★［ ヴォイエロ ］　¥ 1,650（税込￥1,815）

ムール貝やエビなどの魚介がお皿の中に満載！笑顔になれる漁師風パスタです

☆グランキオ・ペスカトーレ以外のパスタも＋￥181（税込¥200）でヴォイエロに変更できます

★ヴォイエロとはイタリアのナポリで誕生したブランドで、貴族に愛されていたことから『幻のパスタ』と言われています。イタリア産デュラム小麦100%の『Pasta of Pasta』をどうぞ！

★ 本日のおすすめメニューもご覧ください

Pizza ピッツァ

pizzaiolo（ピッツァイオーロ・ピザ職人）が石窯で１枚ずつ焼き上げます。
小麦の甘みと新潟野菜のおいしさをお楽しみください

おすすめ

新潟産トマトとバジリコのマルゲリータ

トマトソース・新潟産トマト・バジル・モッツァレラ

¥ 1,650（税込¥ 1,815）

モルタデッラ

トマトソース・モルタデッラ（魚沼妻有ポークソーセージ）・サラミ・チーズ

¥ 1,650
（税込¥ 1,815）

クアトロ・フォルマッジ

トマトソース・ゴルゴンゾーラ・グラナパダーノ・ミックスチーズ・モッツァレラ

¥ 1,650
（税込¥ 1,815）

新潟野菜と自家製燻製モッツァレラとベーコン

新潟産野菜・燻製モッツァレラ・ベーコン・チーズ

¥ 1,650
（税込¥ 1,815）

フンギ（県内産3種のキノコ）

キノコソース・まいたけ・しめじ・エリンギ・チーズ

¥ 1,650
（税込¥ 1,815）

シーフード “漁師風”

トマトソース・シーフード・ケッパー・玉ねぎ・チーズ・オレガノ

¥ 1,650
（税込¥ 1,815）

ピザ釜

本場イタリア直送の石釜です。
釜の中の温度は約450℃！
ピザ職人がすばやく丁寧に
焼き上げます。

★ 本日のおすすめメニューもご覧ください

Forno オーブン料理

ふわふわ玉子と丸ごとトマトのオーブン焼き

地元産卵のふわふわ生地の中には丸ごとトマトが！ ¥ 890（税込¥ 979）

ボローニャ風ラザニア ¥ 890（税込¥ 979）

じっくり煮込んだ自慢のボロネーゼソース

あつあつ海老ドリア ¥ 890（税込¥ 979）

クリーミーなホワイトソースとエビがたっぷり。
お子様にも人気です

Risotto リゾット

＊大盛は＋¥181となります（税込¥ 200）

県内産3種キノコのクリームリゾット

まいたけ・しめじ・エリンギの香り豊かな
濃厚クリームリゾット

¥ 1,090（税込¥ 1,199）

Dolce ドルチェ

本日のドルチェ ¥ 500~（税込¥ 550）

日替わりドルチェ。スタッフにお尋ねください

ジェラート4種盛り合わせ ¥ 890（税込¥ 979）

シェフのおまかせドルチェ盛り合わせ ¥ 1,090（税込¥ 1,199）

★ 本日のおすすめメニューもご覧ください

Nora Cucina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、これまた苦労して修理、運搬した、そんな苦労の末のお店です。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他、**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。

ナポリピッツァについて

イタリアのナポリで生まれ、世界中で愛されているナポリピッツァ。 ナポリの人々は焼き立てのピッツァが運ばれると、脇目もふらず熱いうちに食べるほど大好き！ピッツァは、約450℃にもなる高温の石窯で一気に焼くことで小麦の甘みを引き出すもっちりとした食感が楽しめます。ピッツァを焼くのは熟練のピッツァイオーロ（ピザ職人）。窯の中のベストポジションを見極めてピッツァを入れます。焼き上がりまでは1分少々。新潟産の食材やチーズをたっぷりのせた『ノラ・クチーナのナポリピッツァ』をボナペティート！