

---

# 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











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



豊

桃太郎トマトのマルゲリータ ￥1,500



\*表示価格はすべて税抜価格です

## 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! ￥650

### ボローニャ風ラザニア ￥850

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 ￥850

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+¥200となります



### 県内産3種キノコの クリームリゾット ￥850

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

## Dolce ドルチェ



### 本日のドルチェ ￥450～

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 ￥800

### シェフのおまかせドルチェ盛り合わせ ￥1,000



## 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、雪国の暮らしが偲べれます。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°C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！