

# ノラ・クチーナの Party

## ☆飲み放題2時間付☆

30分延長550円(税込)も可能です (LOまでの時間内)+500円でドリンクもグレードアップ可

選べるピッツァ & 選べるパスタ

Nora

### 全9品 飲み放題込み 4,500円(お一人様)

○アンティパスト(前菜3種) ○シーフードのミモザ仕立てのサラダ 一選べるピッツァ

(①モルタデッラ ②マルゲリータ ③キノコ)

○雪室熟成肉のポルペッティ ○越の鶏のコンフィ

(①しらすのペペロンチーノ ②アマトリチャーナ ③タラコ)

## Cucina

## 全11品 飲み放題込み 6,000円(お一人様)

○アンティパスト(前菜3種)

○チョリソーソーセージとニョッキフリット○シーフードのミモザ仕立て

○**選べるピッツァ(**①モルタデッラ ②マルゲリータ ③キノコ) ○越後牛のロースト ○越の鶏のコンフィ

○新潟県産ポークのサルティンボッカ

(①しらすのペペロンチーノ ②アマトリチャーナ ③タラコ) ○パンナコッタとジェラート

## Fiore フィオーレコース

#### 全15品 飲み放題込み 8,000円(お一人様)

○アンティパスト(前菜5品)

○チョリソーソーセージとニョッキフリット

○シーフードのミモザ仕立てのサラダ ○にいがた和牛のカルパッチョ

(①モルタデッラ ②マルゲリータ ③キノコ ④シーフード

⑤クアトロフォルマッジ)○新潟沖の鮮魚料理 シェフスタイル ○越後牛のロースト ○越の鶏のコンフィ ○スプリング・ラムのロースト

(①しらすのペペロンチーノ ②アマトリチャーナ

③タラコ ④グランキオ)

○パンナコッタとジェラート

### 4名様以上でご予約のお客様へ! [タクシー代金または代行代金を一部負担いたします]

※詳しくはスタッフまでお気軽にお問い合わせください















3







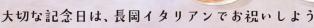






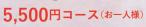
①しらすのペペロンチーノ ②アマトリチャーナ





3.300円コース(お一人様) 本日の前菜、本日のパスタ メイン(お肉2種またはお魚1種)(\*) ドルチェ、コーヒーまたは紅茶

\*メインのお肉料理を+700円で越後牛、 +1,200円でにいがた和牛にアップグレードできます



本日の前菜、本日のパスタ 本日のお魚、本日のお肉(\*) 自家製ドルチェ盛り合わせ コーヒーまたは紅茶

\*メインのお肉料理を+500円で越後牛、+850円でにいがた和牛にアップグレードできます





友達とのおしゃべりには、美味しいランチセット

コースランチ 2.490円(お一人様)

前菜、パスタ メイン(お肉またはお魚) ドルチェ盛り合わせ ドリンク



ペアセット 3.135円(お二人様) 前菜×2、パスタ1種 ピッツァ 1種 ドルチェ×2

ドリンク×2



**ご注文は、お電話または店舗にて承ります。商品名と数量をスタッフにお伝えください。**※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 <mark>税込み表示</mark>



## オードブル 4人前 06,950円ト

ノラ·クチーナの人気メニュー満載のオードブル。 **要予約** 

- ●県産ほうれん草とベーコンのキッシュ●県産野菜と鶏肉のパテ
- ●自家製スモークモッツァレラチーズ ●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 ●日替り前菜 ●アランチ
- ●スモークサーモン ●有頭海老のボイル カクテルソース ●ソーセージ
- ●越乃黄金豚のミラノ風カツ ●ナチュラルビーフのタリアータ ●ドルチェ



要予約

< オードブル 2人前

ノラ・クチーナメニューを少人数で 24,950円 楽しめるお得なオードブル。

※前日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

- ●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・スモークモッツァレラチーズ
- ●カマンベールチーズ
- ●フォアグラのレバームース

Menu

(※一例) 段

5種類のピッツァからお選びください

ピッツァ職人が1枚1枚ていねいに焼き上げます

●県産野菜のピクルス・越乃黄金豚のコトレッタ

●モルタデッラ・ソーセージ・チョリソーサラミ

●越の鶏のコンフィ・県産野菜と鶏肉のパテ

●生ハム・トリュフ入りボロニアソーセージ

●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

全品 1,700円 お得 2枚目が1,200円!!



PIZZA

A 県産トマトの マルゲリータ



窯焼きピッツァ

B 県産旬野菜と自家製燻製 モッツァレラとベーコン



県産3種キノコと たっぷりチーズ



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) D



E モルタデッラ(イタリアハム) とサラミ

## ティクアウト お料理

県産野菜たっぷりのサラダに濃厚ソースのパスタやラザニアから ていねいに手作りしたスイーツまで定番のおすすめ商品です!



シーザーサラダ700円

■ペンネ・ボロネーゼ850円



G 生ハムサラダ900円







 $\bigcirc$  カルボ風クリームペンネ850円  $\bigcirc$  ぷりぷり海老ドリア750円



■ ボローニャ風ラザニア750円 M キャラメルナッツケーキ800円 N ミニフィナンシェ 200円 (6ヶ人)

## CARNE お肉料理



深雪ポークのサルシッチャ(ソーセージ)2本 1,500 ⊞



**P** 県産牛ランプ肉のタリアータ約200g~
3,300円



○ にいがた和牛のタリアータ約 200g~ 4,200 円

# お弁当

旬の地物食材たっぷりの惣菜と ラザニアorドリアが付いてお得! ドルチェまで付いて大満足! お集まり、会社研修などで大好評!



## R ノラ・クチーナ長岡店特製お弁当 2,200円 2日前予約 4名様以上で承ります

- ●季節のノラ風サラダ ●フリッタータ(イタリア風オムレツ)
- ●カポナータ(県産野菜のトマト煮) ●日替わり前菜
- ●鶏肉と県産野菜のパテ ●コシヒカリ玄米のアランチーニ
- ●カルピオーネ(魚のマリネ) ●県産人参のラペ







ご注文は、お電話または店舗にて承ります。商品名と数量をスタッフにお伝えください。※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 **税込み表示** 

