



Nora Cucina

nagaoka

ノラ・クチーナの人気メニュー
満載のオードブル



※写真は4人前オードブル
※オードブルは前日までにご予約ください

長岡イタリアン オードブル

要予約	4人前	① 7,500円
	6人前	② 11,250円

Menu (※一例)

- 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アレラチーズ ● 生ハム
- 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 ● アランチーニ
- スモークサーモン ● 有頭海老のポイル 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



※写真は2人前オードブル

少人数で楽しめるお得なオードブル

長岡イタリアン ◀ オードブル | 2人前

要予約	③ 5,500円
-----	----------

Menu (※一例)

- 県産野菜のピクルス・越乃黄金豚のコトレッタ
 - 越の鶏のコンフィ・県産野菜と鶏肉のパテ
 - 生ハム・トリュフ入りポロニアソーセージ
 - モルタデッラ・ソーセージ・チョリソーサラミ
 - 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
- 上段
- 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・スモークモッツアレラチーズ
 - カマンベールチーズ
 - フォアグラのブリュレ
- 下段

PIZZA | 窯焼きピッツァ

ピッツァ職人が1枚1枚て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



- 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種キノコとたっぷりチーズ
- D** 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)
- E** モルタデッラとサラミ

お得 2枚以上買うと次回使える300円券プレゼント♪ **全品 1,750円**

SWEETS | 特製焼菓子

手作りした特製ドルチェ♪ 贈答用にも是非♪



越路産 落花生のフロランタン
6個入り440円 12個入り770円



ミニフィナンシェ(6個入り)
200円



キャラメルナッツケーキ
800円

FREEZING | 冷凍パスタ & ピザ

お店の味を食べたいときにいつでも簡単に♪



- PASTA各種**
- 玉ねぎとベーコンのトマトソース 720円
 - 県産青菜と明太子のクリームソース 720円

- PIZZA各種**
- トマトのマルゲリータ 950円
 - 新潟旬野菜と燻製モッツアレラとベーコン 950円
 - 県産色々キノコとたっぷりチーズ 950円
 - モルタデッラとサラミ 950円



ご予約・お問い合わせ
トラットリア ノラ・クチーナ 長岡店 tel.0258-86-6210

〒940-2122 長岡市福山町438-1(アクロスプラザ長岡七日町内)
lunch 11:00-14:30(LO) dinner 17:00-22:00(21:00 LO)
www.noracucina-nagaoka.com



ホームページ

価格はすべて税込表示価格です

ALA CARTE

お料理

県産野菜たっぷりのサラダに濃厚ソースの Pasta 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 900円



生ハムサラダ 1,000円



ノラ風バーニャカウダ 1,100円



玉ねぎとベーコンのトマトソースパスタ 980円



ぶりぶり海老ドリア 850円



県産小松菜と明太子のクリームソースパスタ 980円



ポローニャ風ラザニア 850円



県産野菜とベーコンのペンネグラタン 850円

CARNE

お肉料理

肉汁あふれるジューシーなサルシッチャ、やわらかな県産牛タリアータ、
素材にこだわった肉料理を首里豊富に揃えました



県産牛赤身肉のタリアータ 約200g 3,600円



深雪豚のサルシッチャ(ソーセージ) 2本 1,800円



越乃鶏もも肉のコンフィ 1,600円

ノラ・クチーナ長岡店 特製お弁当

県産食材をふんだんに使用した
長岡店オリジナルのお弁当。シーンに合わせた
ラインナップでご会合、ビジネスランチ、ロケ弁におすすめです。

要予約 予約は前日お昼12:00まで、各種4個以上から承ります



ポローニャ風ラザニアか
ぶりぶり海老のドリアが
お選びいただけます

- 県産野菜のピクルス
- シーフードのバジルマリネ
- フォアグラのブリュレ
- サラミ2種
- ズワイガニのキャッシュ
- ムール貝の香草パン粉焼き
- コシヒカリ玄米のアランチーニ
- BADEN-BADENの粗挽きソーセージ
- 越乃鶏のオープン焼き
- ナチュラルビーフのタリアータ
- マカロンとミニフィナンシェ

A 特製お弁当 3,000円



イタリアン惣菜と
ミートドリアがセット

- ノラ風サラダ
- 妻有ポークのモルタデッラ
- スモークモツアレラ
- フリッタータ(イタリア風オムレツ)
- 県産人参のラベ
- ツナとミックス豆のサラダ
- 日替わり前菜
- コシヒカリ玄米のアランチーニ
- シーフードのイタリア風マリネ
- 越乃鶏のオープン焼き
- フィナンシェ

B 特製お弁当 2,000円



イタリアン惣菜と
ペンネグラタンがセット

- ノラ風サラダ
- フリッタータ(イタリア風オムレツ)
- カボナータ(県産野菜のトマト煮)
- 県産人参のラベ
- コシヒカリ玄米のアランチーニ
- ツナとミックス豆のサラダ
- 黄金豚のコトレッタ
- あらびきソーセージ
- じゃがいもニョッキのフリット

C 特製お弁当 1,500円

特製お弁当は、季節によってメニューが変わります

価格はすべて税込表示価格です