



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 7,700円

6人前

② 11,500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

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 5,700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

※写真は2人前オードブル

TAKE OUT

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 1,850円

SWEETS | 特製焼菓子

手作りした特製ドルチェ♪ 贈答用にもぜひ♪



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

FROZEN | 冷凍パスタ&ピザ

お店の味を、食べたい時にいつでも簡単に♪



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



価格はすべて税込表示価格です

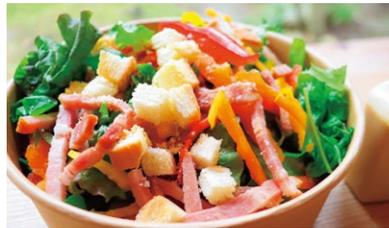


ホームページ

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
ていねいに手作りするスイーツまで、定番のおすすめ商品です♪



1 シーザーサラダ 900円



2 生ハムサラダ 1,000円



3 ノラ風バーニャカウダ 1,100円



4 玉ねぎとベーコンのトマトソースパスタ 980円



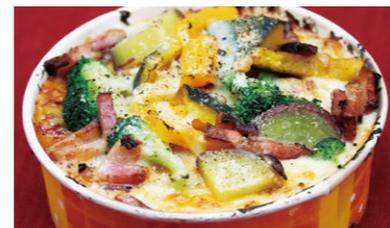
5 ぶりぶり海老ドリア 900円



6 県産小松菜と明太子の
クリームソースパスタ 980円



7 ポローニャ風ラザニア 900円



8 県産野菜とベーコンのベンネグラタン 900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♪



9 県産牛赤身肉のタリアータ 約200g 3,600円



10 深雪豚のサルシッチャ(ソーセージ) 2本 1,800円



11 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
- スモークモツァレラ
- 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
ベ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

TAKE OUT