
Dinner Menu



Nora Cucina

nagaoka

山肴野蕨：大地が育む美味しい恵み

長岡は山野や農業(Nora野良)、信濃川や日本海の幸など四季折々の豊かな恵みがいっぱい! NoraCucina長岡店は、人と自然がうみだす素晴らしい食材を美味しい長岡イタリアンの料理(Cucina)にしたてて提供します。「長岡らしさ」「長岡でしか」にこだわり、暮らしとともにある町の食堂(Trattoria)になりたい。ごゆっくりお楽しみ下さい。

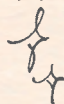


Dinner Set

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

¥4,750 (税込 ¥5,225)

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

¥7,125 (税込 ¥7,838)

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]
トマトソース・新潟産トマト・バジル・モッツアレラ (税込¥220)
- 3 新潟野菜と自家製燻製モッツアレラとベーコン
新潟産野菜・燻製モッツアレラ・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アレラとベーコン

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 | 11 ホットコーヒー |
| 2 グラスワイン [赤・白] | 12 アイスコーヒー |
| 3 豊栄産みのり人参ジュース | 13 村上富士美園 雪国紅茶 |
| 4 豊栄産トマトジュース | 14 アイスティー |
| 5 ブラッドオレンジジュース | 15 エスプレッソ |
| 6 100%オレンジジュース | 16 カプチーノ |
| 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 | |



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 ￥1,200 (税込 ￥1,320)

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

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

1名様～ ￥700～
(税込 ￥770)

クルトンとベーコンのシーザーサラダ

自家製のドレッシングを使った野菜たっぷりのサラダ

￥790
(税込 ￥869)

生ハムと新潟野菜のサラダ

生ハムと自家製トマトドレッシングのサラダです

￥1,000
(税込 ￥1,100)

生ハムとチーズの盛り合わせ

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

￥1,250
(税込 ￥1,375)

★ 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。

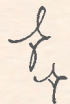
たっぷりの新潟野菜とアツアツのパスタをご賞味ください



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

¥1,450 (税込 ¥1,595)

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”

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おトマトソースパスタ

¥1,250
(税込 ¥1,375)

新潟野菜と明太子のクリームソース

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

¥1,250
(税込 ¥1,375)

こだわり卵の濃厚カルボナーラ

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

¥1,500
(税込 ¥1,650)

渡り蟹のトマトクリーム “グランキオ” ★[ヴォイエロ]

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

¥1,800
(税込 ¥1,980)

漁師風魚介のトマトソース “ペスカトーレ” ★[ヴォイエロ]

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

¥1,800
(税込 ¥1,980)

☆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・モッツアレラ

¥1,800 (税込 ¥1,980)

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

¥1,800
(税込 ¥1,980)

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・モッツアレラ

¥1,800
(税込 ¥1,980)

新潟野菜と自家製燻製モッツアレラとベーコン

新潟産野菜・燻製モッツアレラ・ベーコン・チーズ

¥1,800
(税込 ¥1,980)

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

¥1,800
(税込 ¥1,980)

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

¥1,800
(税込 ¥1,980)



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！

¥950
(税込 ¥1,045)

ボローニャ風ラザニア

じっくり煮込んだ自慢のボロネーゼソース

¥990
(税込 ¥1,085)

あつあつ海老ドリア

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

¥990
(税込 ¥1,085)

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

¥1,250 (税込 ¥1,375)

Dolce ドルチェ



本日のドルチェ

日替わりドルチェ。スタッフにお尋ねください

¥600 ~
(税込 ¥660)

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

¥1,100
(税込 ¥1,210)

★ 本日のおすすめメニューもご覧ください



長岡巾着なす



糸うり



山古志かぐらなんばん



おもいのほか



だるまれんこん



小雪こかぶ

地元で愛され食されてきた長岡野菜

豪雪地帯の高温多湿な気候や、信濃川による肥沃な大地の風土で作られる長岡の農産物。中でも長岡野菜は「長岡野菜ブランド協会」が認めた野菜たちです。独特な食感や風味があり、農家さんたちの手によって大切に守り育てられ、家庭料理、故郷の味として愛されてきました。長岡菜や白雪こかぶ、枝豆、巾着茄子、かぐらなんばん、糸うり、夕顔、ずいき、大口れんこん、食用菊、雪大根ほか、「古くからあって長岡でしか採れない」「どこにでもあるけど長岡で作ると美味しい」「長岡で特別な食べ方をされてきた」四季折々の伝統的な長岡野菜。大切に、心を込めて「長岡イタリアン」としてご提供いたします。



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！

