

Beer ビール

風味爽快ニシテ

小グラス(240ml) ¥410(税込¥451)

グラス(400ml) ¥620(税込¥682)

モレッティ ¥780(税込¥858)

*イタリア最古のビールメーカー



Wine グラスワイン(赤・白)

グラス ¥600(税込¥660)

デキャンタ ¥2,000(税込¥2,200)

*ボトルワインのメニューもございます。
お近くのスタッフまで



Non-alcoholic ノンアルコールドリンク

ノンアルコール ビール

サッポロ プレミアムフリー ¥500(税込¥550)

*ビールの苦みと 香り、本物にも負けないのどごしを実現

ノンアルコール スパークリングワイン

セレブレ グラス ¥600(税込¥660)

ボトル(350ml) ¥1,350(税込¥1,485)

*特殊な製法で発酵、ワイン特有の味わいが楽しめます

Soft drink ソフトドリンク

[Cold]

新潟産人参ジュース

新潟産トマトジュース

ブラッドオレンジジュース

赤ブドウジュース

各 ¥420(税込¥462)

おすすめ



100%オレンジジュース

100% グレープフルーツジュース

100% アップルジュース

コカ・コーラ

ジンジャーエール

ウーロン茶

アイスコーヒー

アイ스티ー

各 ¥360(税込¥396)

サンヴェネデット

¥690(税込¥759)

*ガス入りミネラルウォーター

[Hot]

ホットコーヒー

カプチーノ

村上富士美園 雪国紅茶

各 ¥420(税込¥462)

エスプレッソ

¥320(税込¥352)



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。



Welcome

Lunch Menu



Nora Cucina

nagaoka



ようこそ！Nora Cucina nagaokaへ

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。

Lunch Menu

各セットの Pasta・ピッツァ・ドリンクは別紙からお選びください



旬の食材を使ったパスタを堪能したい方はこちら！

パスタランチ

¥1,800 (税込 ¥1,980)
(お一人様分)

前菜 パスタ1種
ドルチェ ドリンク

Nagaoka Italian



長岡の野菜や旬の食材のおいしさを私たちの料理で感じてもらえたら…
Nora Cucina Nagaokaのランチを
ごゆっくりお召し上がりください

手作りの生地を石窯で焼き上げた
本格ナポリピッツァ

ピッツァランチ

¥1,800 (税込 ¥1,980)
(お一人様分)

前菜 ピッツァ1種
ドルチェ ドリンク



おすすめ
2人でシェアして、パスタもピザも両方楽しめる一番人気のメニュー

ペアセット ¥3,500 (税込 ¥3,850) (お二人様分)

前菜×2 パスタ1種 ピッツァ1種 ドルチェ×2 ドリンク×2



フレッシュなサラダとパスタのヘルシーなランチセット

サラダランチ ¥1,600 (税込 ¥1,760)

地場産野菜のサラダ パスタかピッツァから1種 ドリンク

【+ ¥200 (税込 ¥220) でランチドルチェがつけられます】



大地が育てた地養卵を使用。
中にはジューシーなトマト入り

ふわふわ玉子のオープン焼き

¥1,600 (税込 ¥1,760)
単品 ¥890 (税込 ¥979)

前菜 玉子のオープン焼き
自家製フォカッチャ ドルチェ ドリンク

自家製フォカッチャ(2切) ¥200 (税込 ¥220)

