

# オードブル | 4人前 | 1 6,950円 ▶

ノラ・クチーナの人気メニュー満載のオードブル。 **要予約**

## 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



**要予約**

# オードブル | 2人前 | 2 4,950円

※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

ノラ・クチーナメニューを少人数で  
楽しめるお得なおードブル。

## Menu (※一例)

上段

- 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

下段

- 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

# 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

全品 1,700円

**お得** 2枚目が1,200円!!



**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(イタリアハム)とサラミ

# テイクアウト お料理

県産野菜たっぷりのサラダに濃厚ソースの 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!



**F** シーザーサラダ 700円



**G** 生ハムサラダ 900円



**H** ノラ風バーニャカウダ 1,000円



**I** ペンネ・ポロネーゼ 850円



**J** カルボ風クリームペンネ 850円



**K** ぶりぶり海老ドリア 750円



**L** ポ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ヶ入)

# CARNE | お肉料理



**O** 深雪ポークのサルシッチャ(ソーセージ)2本 1,500円



**P** 県産牛ランプ肉のタリアータ約200g~ 3,300円



**Q** いたがた和牛のタリアータ約200g~ 4,200円

# お弁当

旬の地物食材をたっぷり使った惣菜に、ラザニア or ドリア、更に食後のドルチェも付いてます!  
お集まり、会社の研修などに大好評受付中です。



新発売!

## 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

※金額に応じて内容ご変更承ります!(応相談)

### Menu (※一例)

- 季節のノラ風サラダ ● フリッタータ(イタリア風オムレツ)
- カボナータ(県産野菜のトマト煮) ● 日替り前菜
- 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 ● 県産人参のラベ
- フィナンシェ

ラザニア or ドリアが選べる



ポローニャ風ラザニア



ぶりぶり海老ドリア

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

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