Drink Menu

ドリンクメニュー



Nora Cucina

~ trattoria con mercato ~

トラットリア ノラ・クチーナ豊栄本店

Drink Menu
ドリンクメニュー

目次

＊1p

ソフトドリンク

各ジュース、カフェドリンク（コーヒー、紅茶）

＊2p

ノンアルコールドリンク

ノンアルコール（ビール、ワイン、カクテル）

＊3p

アルコール

アルコール（ビール、ワイン、焼酎、日本酒）

＊4p

アルコール

アルコール（カクテル、ウイスキー）

＊5p ～

ワインリスト

ボトルワイン
（スパークリングワイン、白、赤）

Nora Cucina
~ trattoria con mercato ~
トラットリア ノラ・クチーナ豊栄本店

SOFT DRINK
ソフトドリンク

JUCIE

豊栄産みのり人参ジュース
にんじん、りんご、はちみつをブレントした、
自然の甘さでお子様にも飲みやすい美味しさ

豊栄産トマトジュース
豊栄産トマト100%使用。塩分、添加物を不使用。
濃厚なトマトの味わいながら、さらりとした口当たり

ブラッドオレンジジュース
シチリア産直送の無添加タロッコオレンジジュース
酸味と甘さのバランスの良いさっぱりとした味わい

各￥500（税込￥550）

マカリオ　リモナータ
イタリア ピエモンテの本場イタリアンレモネード
レモンの酸味と炭酸のキリっとした本格派の美味しさ

マカリオ　アランチャータ ロッサ
ブラッドオレンジ果汁に炭酸を加えたイタリア伝統ソーダ
地中海の太陽をたっぷり浴びた、果実感や苦味の風味も感じる

275ml 各￥850（税込￥935）

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
コーラ
ジンジャーエール
ウーロン茶　各￥450（税込￥495）

サンペレグリノ ガス入りミネラルウォーター
500ml ￥700（税込￥770）

Cafe HOT

ホットコーヒー
カプチーノ
村上冨士美園　雪国紅茶
村上産の緑茶をブレンドした、
ほのかな酸味のやさしい味わいと品のある香りが特徴。

各￥450（税込￥495）

エスプレッソ　￥350（税込￥385）

Cafe COLD

アイスコーヒー
アイスティー　各￥450（税込￥495）



豊栄産みのり人参ジュース
豊栄産トマトジュース
いろいろな料理に合わせやすくて、当店で人気の野菜ジュース
店頭にてテイクアウト販売もおこなっております！
各￥500（税込￥550）
※画像はイメージです



マカリオ　リモナータ
イタリア ピエモンテの本場イタリアンレモネード
レモンの酸味と炭酸のキリっとした本格派の美味しさ
275mlボトルで2杯分～料理と合わせて楽しめる
275ml ￥850（税込￥935）
※画像はイメージです

数量限定



マカリオ　アランチャータ ロッサ
ブラッドオレンジ果汁に炭酸を加えたイタリア伝統ソーダ
地中海の太陽をたっぷり浴びた、果実感や苦味の風味も感じる
275mlボトルで2杯分～料理と合わせて楽しめる
275ml ￥850（税込￥935）
※画像はイメージです

NON-ALCOHOLIC
ノンアルコールドリンク



Non-ALcoholic Beer

＊ノンアルコール　ビール
アサヒ　ゼロ　Asahi ZERO
334ml　￥600 (税込￥660)

Non-ALcoholic Wine

＊ノンアルコール　スパークリングワイン
セレブレ ロゼ　グラス　￥600 (税込￥660)

＊ノンアルコール　白ワイン
ヴィンテンス シャルドネ

＊ノンアルコール　赤ワイン
ヴィンテンス メルロー
グラス　各￥600 (税込￥660)



celeble　セレブレ　ロゼ
奥行きのあるベリー系の深い果実味の香りが上品な印象的。
酸味と甘みがバランス良く溶け込んでいます。
ノンアルコールでも本格的な乾杯におすすめの1杯。
グラス　￥600 (税込￥660)

Non-ALcoholic Cocktail

キャラメルアイスティー　ほのかに甘め
キャラメルシロップ×アイスティー

ジアッロ　甘め
あんずシロップ×オレンジジュース

フルッタ　さっぱり
青りんごシロップ×トニックウォーター×グレープフルーツジュース

レモントニック　さっぱり
レモンジュース×トニックウォーター

サラトガクーラー　少し甘め
ジンジャーエール×ライムジュース

ブルーラグーン・ソーダ　さっぱり
ブルーキュラソー×レモンジュース×ソーダ

各￥650 (税込￥715)



ALCOHOLIC
アルコール

Beer

＊サッポロ黒ラベル

グラス(220ml) ￥600 (税込￥660)
ピルスナー(370ml) ￥750 (税込￥825)
ピッチャー(2800ml) ￥2,600 (税込￥2,860)

Italy Beer

＊モレッティ
ホップの香りとフルーティーな香りがバランス
良く、適度な苦味とすっきりとした後味

334ml ￥800 (税込￥880)

＊メッシーナ
細やかな泡立ちと繊細な味わいでありながら、
苦味もしっかりと感じられるキレの良い飲み口

334ml ￥800 (税込￥880)



Japanese

＊日本酒
越乃梅里　純米大吟醸(冷)
ワイングラスで風味をお楽しみください

90ml(グラス) ￥500 (税込￥550)
180ml(一合) ￥900 (税込￥990)

朝日山　特別本醸造
冷や燗でもお好みの飲み方で楽しめる

180ml(一合) ￥650 (税込￥715)

＊焼酎
明るい農村(芋焼酎)
わら麦(麦焼酎)
CHOYA梅酒(梅酒)

各種飲み方問わず
各￥650 (税込￥715)

Wine

※ボトルワインのリストは5Pに記載しております

＊スパークリングワイン
モンテリーベロ・スプマンテ
ブリュット　ビアンコ
グラス ￥650 (税込￥715)

＊ハウスワイン赤・白
グラス　￥600 (税込￥660)
デキャンタ　￥1,800 (税込￥1,980)

＊おすすめグラスワイン
グラス　￥750 (税込￥825)
ボトル　￥4,500 (税込￥4,950)

－ 白ワイン － トルマレスカ　シャルドネ

桃やマンゴー、青リンゴの若い果実香に、
ジャスミンやハーブのニュアンス。
溢れる果実味に酸味の抜群のバランス、
ミネラル感が余韻に心地よく感じられる。

－ 赤ワイン － ネプリカ　プリミティーボ

ラズベリーやカシスのフレッシュさと
旨味を伴った滑らかな口当たり。
余韻には豊かな甘みのある果実味と
ほのかなシナモンが感じられる、
飲み心地の良いプリミティーヴォ。

＊デザートワイン　甘口
ヴィン・サント・キャンティ
陰干しした白ブドウから造られ、輝く琥珀色と香ばしいナッツの香りが上品。程よい甘さと心地よい凝縮感

グラス(30ml) ￥500 (税込￥550)

＊グラッパ　蒸留酒
サルバ・ディ　ポーリ
フレッシュハーブ、ミントなど香草の香りと
コクのある力強さと奥深さのある味わい

グラス(30ml) ￥750 (税込￥825)

ALCOHOLIC
アルコール



Original Cocktail

＊ノラクチーナ豊栄店　オリジナルカクテル

豊栄ロッソーレ　￥750（税込￥825）
豊栄トマトジュース×ウォッカ×アペロールリキュール×オレンジジュース

アマーロ・カロータ　￥700（税込￥770）
豊栄みのり人参ジュース×カンパリリキュール

豊栄レッドアイ　￥700（税込￥770）
豊栄トマトジュース×ビール

リモンチェッロ　￥750（税込￥825）
レモンルキュール×ソーダ
イタリアの家庭の伝統リキュール"リモンチェッロ"
ソーダーとレモン果汁のさわやかな味わいが美味しい



豊栄ロッソーレ
赤い太陽を意味する「ロッソーレ」。
豊栄を代表する野菜のトマトを使用。トマトジュースをベースに
オレンジジュースも含んだ飲みやすいカクテル。

各￥750（税込￥825）

Whisky

デュワーズ　ホワイトラベル　各種飲み方問わず　￥650（税込￥715）
スッキリとしたのど越しと豊かな香り
蜂蜜のような芳醇な甘さとクセのないスモーキーさ
どんな料理とも合わせやすい。

ワイルドターキー　８年　各種飲み方問わず　￥800（税込￥880）
ほのかな甘さとリッチで力強いコクを持つバーボンウイスキー
イタリア料理との相性も良くお肉料理はグリルなどにも最適
【料理】お肉料理(牛肉、濃い味付け)、トマトソース、チーズ系

サントリーウイスキー　知多　各種飲み方問わず　￥1,000（税込￥1,100）
軽やかで口当たりの爽やかな味わいは、イタリア料理でも前菜から
パスタ料理、魚介からお肉料理の程よい味付けにも合わせられる
【料理】お肉料理(鶏肉、薄い味付け)、前菜、生ハム、オイルパスタ系

Cocktail　￥650（税込￥715）

【ウォッカ】
- モスコミュール
  （ウォッカ＋ジンジャーエール）
- スクリュードライバー
  （ウォッカ＋オレンジジュース）

【ジン】
- ジントニック
  （ジン＋トニックウォーター＋ライムジュース）

【カシス】
- カシスソーダ
- カシスオレンジ
- カシスグレープフルーツ
- カシスミルク
- カシスウーロン
  （カシス＋各ドリンク）

【ピーチ】
- ピーチソーダ
  （ピーチ＋ソーダ）
- ファジーネーブル
  （ピーチ＋オレンジジュース）
- ピーチウーロン
  （ピーチ＋ウーロン茶）

【カンパリ】
- カンパリソーダ
- カンパリオレンジ
- カンパリグレープフルーツ
  （カンパリ＋各ドリンク）
- スプモーニ
  （カンパリ＋グレープフルーツジュース＋トニックウォーター）

【カルーア（コーヒー）】
- カルーアミルク

【ビール】
- シャンディガフ
  （ビール＋ジンシャーエール）

WINE LIST
ワインリスト

Vino Bianco　白ワイン

ディ・レナルド トォー！
■産地：イタリア
　　フリウリ・ヴェネツィア・ジュリア
■品種：フリウラーノ
■料理：前菜(生ハム)、魚介料理、果物
■テイスト：辛口

辛口 ● ○ ○ 中辛 ○ ○ ○ 甘口

￥4,800
(税込￥5,280)



バナナ、白桃やトロピカルフルーツの豊かな果実香と、
アーモンドのような香ばしいニュアンスも持つ。瑞々しく、
ふくよかで、ジューシーな果実味と心地よいビター感。

フラテッリ・ジャコーザ　ガヴィ
■産地：ピエモンテ　ガヴィ
■品種：コルテーゼ
■料理：魚介、フリット、燻製料理
■テイスト：辛口

辛口 ● ○ ○ 中辛 ○ ○ ○ 甘口

￥5,500
(税込￥6,050)



梨や林檎に加え、ハーブのスパイス香りがほのかに感じる。
品の良いキリっとした酸味から爽やかな味わい。
最初は冷やした1杯から温度変化を楽しめる白。

ロンコ ブランキス ピノ グリージョ コッリオ
■産地：イタリア　フリウリ・ヴェネツィア・ジュリア
■品種：ピノ・グリージョ
■料理：前菜、卵・魚料理、スープ
■テイスト：辛口

辛口 ○ ○ ● 中辛 ○ ○ ○ 甘口

￥5,800
(税込￥6,380)



白い花、洋ナシなどの香りにかすかな煙を想わせるニュアンス。
フレッシュでフルーティー、ストラクチャーが形成されている。
前菜からメインにも合わせられる白ワイン。

ゾンマー・ハウザー　シュタインバッハ
シルヴァーナ・トロッケン　エアステ・ラーゲ
■産地：ドイツ　フランケン
■品種：シルヴァーナ
■料理：クリーム・バター系、貝類
■テイスト：辛口

辛口 ● ○ ○ 中辛 ○ ○ ○ 甘口

￥6,500
(税込￥7,150)



熟成したナシやアンズを想わせる
芳醇な果実味やハーブ香も特徴。
貝灰を含む土壌由来の活き活きとしたミネラル感が、
魚介類と相性抜群。果実の熟成の風味からクリーム系とも相性◎

シャブリ　ジョセフ・ドルーアン
■産地：フランス　ブルゴーニュ
■品種：シャルドネ
■料理：カルパッチョなど軽い魚介料理、鶏・豚肉
■テイスト：辛口

辛口 ● ○ ○ 中辛 ○ ○ ○ 甘口

￥7,000
(税込￥7,700)



柑橘系、林檎やスモモの香りから余韻はミネラル感と蜂蜜の
ニュアンスを強く感じるパフォーマンスの高さを感じる。
軽快な口当たりからスイスイと飲めるがゆっくりと楽しめる1本。

WINE LIST
ワインリスト

Vino Bianco　白ワイン

タリケ　ソーヴィニヨン

■産地：フランス
　　フリウリ・ヴェネツィア・ジュリア
■品種：ソーヴィニヨン・ブラン
■料理：前菜全般、牡蠣、魚介料理、カルパッチョ
■テイスト：辛口

辛口 ● 中辛 甘口

￥4,000
(税込￥4,400)



　ハーブやグレープフルーツのようなアロマ。
大西洋側の産地ならではのミネラル感やフレッシュな酸のある、料理に合わせやすい、爽やかな味わい。

リージョナル ソーヴィニヨン・ブラン マルボロ

■産地：ピエモンテ　ガヴィ
■品種：ソーヴィニヨン・ブラン
■料理：魚介、魚介サラダ、燻製料理
■テイスト：辛口

辛口 ● 中辛 甘口

￥4,500
(税込￥4,950)



グレープフルーツ、グリーンメロン、パッションフルーツの香りに満ちあふれ、バジルなどグリーンハーブのアロマとクリスピーさが光る、新鮮で爽やかな味わい。

ベドバ　オレンジ

■産地：ジョージア
　　カヘティ
■品種：ルカツィテリ　キシィ
■料理：燻製料理、茄子のグリル、カチョエペペ
■テイスト：辛口

辛口 ● 中辛 甘口

￥6,000
(税込￥6,600)



ドライアプリコット、ハチミツ、オレンジピール、野生のハーブの風味とほのかなタンニンに魅了される。しっかりとしたテクスチャーの複雑な味わいは、実に魅惑的。

WINE LIST
ワインリスト

Vino Rosso　赤ワイン

ネロ・ダーヴォラ　クズマーノ シラー



■産地：イタリア　シチリア
■品種：シラー
■料理：ラグー、サルシッチャ、ジビエ
■テイスト：フルボディ

重め ● 中 軽め

￥4,800
(税込￥5,280)

ブラックベリー、ビターチョコレート、黒胡椒のスパイシーなニュアンスがしっかりと感じる。はじめに酸味をしっかり感じ、タンニンとのメリハリが力強さと上品さと滑らかな味わいを持つ。

ボーグル・ヴィンヤーズ　ジンファンデル



■産地：アメリカ　カリフォルニア
■品種：ジンファンデル
■料理：グリル、濃い味、チーズ、香りの強いもの
■テイスト：フルボディ

重め ● 中 軽め

￥5,500
(税込￥6,050)

濃縮なブラックチェリー、イチゴジャムや甘草、赤系果実の香りやベリーパイと合わせてシナモンとナツメグの甘い香りと味わいが調和された強い果実香の余韻が長く続く。

ジョッシュ・セラーズ　カベルネ・ソーヴィニョン



■産地：アメリカ　カリフォルニア
■品種：カベルネ・ソーヴィニョン他
■料理：ジューシーさのあるお肉料理、ジビエ
■テイスト：フルボディ

重め ● 中 軽め

￥5,700
(税込￥6,270)

フレッシュな果実味と綺麗な酸味でバランスが取れた女性的な優しさをもつカベルネ。ジャムのような風味やタンニンの力強さは程よく、口当たりの柔らかさでコスパも評判がよい。

クレメンテ VII キアンティ クラッシコ
カステッリ・デル・クレヴェーゼ



■産地：イタリア　トスカーナ
■品種：サンジョベーゼ
■料理：ミートソース、トマトソース、チーズ各種
■テイスト：ミディアムボディ

重め ● 中 軽め

￥6,000
(税込￥6,600)

味わいは甘めなタンニンが特徴で、熟したベリーの豊かな香りが主役となり、トースト、バニラ、香りが絶妙。全体的なバランスが良くビロードのような味わいと余韻にはスパイスの香りが広がる。

カオール・ロタンティーク　シャトー・ピレネ



■産地：フランス　シュド・ウエスト
■品種：マルベック
■料理：濃い味、肉料理、チーズ、チョコレート
■テイスト：フルボディ

重め ● 中 軽め

￥6,500
(税込￥7,150)

ブラックベリー、カシスの凝縮した果実味に甘く刺激的なスパイスカカオのニュアンスが溶け込む。黒ワインのはっきりとしたボリューム感のある甘苦いタンニンと濃厚な味わいは高い満足度。