

# 冬のオードブル

クリスマス・年末年始はノラ・クチーナの

豊栄イタリアンのオードブル 4種類からお選びください

※オードブルは前日の17時までにご予約ください

(クリスマス期間12月23日、24日、25日は2日前の17:00まで  
12月29日、30日、31日は12月28日までのご予約をお願いいたします)

特別な日はご家庭で  
豊栄野菜をたっぷり使用した  
ノラ・クチーナ特製オードブル

ボリューム満点  
みんな満足  
好評受付中  
!!

## 特選セット

A [5~6人前] 13,900円(税込)

B [3~4人前] 10,500円(税込)

- 新潟県産牛のタリアータ ●大海老のボイル
- カジキマグロのコンフィ ●鰻のアランチーニ(ライスコロッケ)
- 豊栄旬野菜のバーニャカウダ
- 県産ポークのロースト ●ラザニア ●オリーブマリネ
- パンキンサラダ ●キャロットラペ ●豊栄旬野菜のピクルス
- しるきーもとベーコンのキッシュ ●越乃黄金豚のサラミ
- スパイシーサラミ ●豊栄旬野菜の若鶏のパテ
- 越乃黄金豚フランクオープン焼き

年末年始期間の12月20日~31日、  
1月3日~5日までのテイクアウト  
ご予約はWebからがおすすめ!  
右記のQRコードから▶▶▶



## ヴォーノセット

C [5~6人前] 9,900円(税込)

D [3~4人前] 8,000円(税込)

- 越乃黄金豚のミラノ風カツレツ
- 県産ポークのロースト
- 有頭海老~トマトガーリックソース~
- 銀鮭のカルピオーネ
- スパイシーサラミ ●越乃黄金豚のサラミ ●ラザニア
- 豊栄旬野菜と若鶏のパテ ●ポークソーセージ
- パンキンサラダ ●コシヒカリ玄米とキノコのアランチーニ(ライスコロッケ)
- オリーブマリネ ●豊栄旬野菜のピクルス
- しるきーもとベーコンのキッシュ
- 豊栄旬野菜のカポナータ ●キャロットラペ

※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

## Premium Pizza



花畑牧場モッツアレラチーズと  
自家製クリーミーチーズの  
クアトロ・フォルマッジピッツァ  
※クセのないチーズ使用! お子様でも食べやすいピッツァです

2,700円(税込)

## 窯焼きピッツァ

天然酵母の自家製ピザ生地を使用し、ピッツァ職人が1枚1枚ていねいに焼き上げます。  
プレミアムピッツァと5種類のオリジナルピッツァからお選びください。



豊栄産トマトのピッツァ  
マルゲリータ

豊栄野菜と自家製燻製チーズと  
ベーコンのピッツァ

Original  
Pizza  
[全品]  
1,950円  
(税込)



クアトロフォルマッジ(4種チーズ)  
ピッツァ~トマトベース~

新潟県産3種  
きのこのピッツァ

モルタデッラ~妻有ポーク  
ソーセージとサラミ~



シーザーサラダ 970円(税込)



生ハムサラダ 1,100円(税込)



キャラメルナッツケーキ 850円(税込)  
※冷凍販売



新潟県産牛のタリアータ  
~イタリア風カットステーキ~  
200g 4,000円(税込)



新潟県産ポークのアリスタ  
~イタリア風ローストポーク~  
200g 2,800円(税込)



越乃鶏骨付きもも肉のオープン焼き  
1,800円(税込)

年末年始期間の12月20日~31日、  
1月3日~5日までのテイクアウト  
ご予約はWebからがおすすめ!  
右記のQRコードから▶▶▶



年末年始のオードブルは、毎年多くのご予約をいただくため  
数に限りがあります。お早めのご予約をおすすめします

ご予約・お問い合わせ  
トラットリア ノラ・クチーナ 豊栄本店  
新潟市北区葛塚3223 tel.025-387-5200

lunch 11:00-14:00(LO) 月~金  
11:00-14:30(LO) 土、日、祝日  
dinner 17:00-22:00(21:00 LO)  
毎週火曜定休 ※年末年始は除く



ホームページ  
www.noracucina.com



# Merry Christmas

2025/12/24(wed),25(Tue)

\*12/20(sat),21(sun)も要予約でご提供できます

Special Course

¥7,000 (税込¥7,700)

乾杯ドリンク

## -前菜10種盛合わせ-

- ・ あんぽ柿とクリームチーズのテリーヌ
- ・ 県産ポークサラミの2種盛り合わせ
- ・ 岩船豚と豊栄ごぼうのスパイスパテ
- ・ 豊栄人参のキャロットラペ
- ・ 新潟市白根産本間さん家のル・レクチェと生ハム
- ・ 豊栄フルティカトマトとシラスのブルスケッタ
- ・ 県産ポークの自家製ハム
- ・ 越乃鶏のスモーク
- ・ 県産旬野菜のピクルス
- ・ 豊栄しるきーものチップ

## -温前菜-

佐渡産鮮魚と冬野菜の石窯焼き ～本日のソースで～

## -パスタ-

佐渡産紅ズワイガニと豊栄旬野菜の軽いバターソース  
カラスミがけ  
～手打ちパスタ タリオリーニ～

## -メイン-

豊浦和牛のアロースト  
～豊栄野菜を添えて～

## -ドルチェ-

タルトタタン  
ジャンドゥーヤジェラート  
(コーヒーまたは紅茶)







# Christmas set menu

2025/12/24(Wed), 25(Tue)

Christmas マンジャーレセット

2名様セット ¥11,000

Christmas チーナセット

3名様セット ¥16,500

## ～前菜10種盛合わせ～

- \* あんぽ柿とクリームチーズのテリーヌ
- \* 県産ポークサラミの2種盛り合わせ
- \* 旬野菜と若鶏のパテ
- \* 白根産本間さん家のル・レクチェと生ハム
- \* 豊栄しるきーものチップ
- \* 豊栄人参のキャロットラペ
- \* 越乃鶏のスモーク
- \* 地場産野菜のピクルス
- \* 豊栄産フルティカトマトとシラスのブルスケッタ
- \* 県産ポークの自家製ハム

## ～パスタ～

※マンジャーレ(2名様)セットはパスタ1種、ピッツァ1種選択  
チーナ(3名様)セットはパスタ1種、ピッツァ1種+もう1品選択

- \* 玉ねぎとベーコンのトマトソース～アマトリチャーナ～
- \* 豊栄産小菜と明太子クリームソース
- \* 豊栄野菜と豊栄トマト、小海老のアーリオオーリオ
- \* 渡り蟹のトマトクリームソース～グランキオ～
- \* 豊栄野菜のホタテと牡蠣のクリームソース

## ～ピッツァ～

- 【トマトソースベース】
- \* 豊栄トマトのマルゲリータ
- \* 魚介たっぷりピッツァペスカトーレ
- 【チーズベース】
- \* 花畑牧場モッツァレラを使ったクリーミークアトロフォルマッジ
- \* 県産ポークのいろんなサラミピッツァ
- \* 豊栄旬野菜と燻製チーズとベーコン

## ～メインのお肉料理～

- \* 新潟県産牛の赤ワイン煮込み

## ～ドルチェ～

- \* タルトタタン
- ジャンドゥーヤのジェラート添え

## ～ドリンク～

- \* 生ビール/ピルスナー(+550円) \* グラスワイン赤・白(+330円)
- \* オリジナルカクテル豊栄ロックスーレ(+330円)
- \* ノンアルコールワイン赤・白(+330円) \* 人参ジュース \* トマトジュース
- \* ブラッドオレンジジュース \* オレンジジュース \*アップルジュース
- \* グレープフルーツジュース \* ウーロン茶 \* エスプレッソ
- \* アイスコーヒー \* ホットコーヒー \* アイスティー \* 村上富士美園雪国紅茶
- \* カプチーノ(+110円)