



## 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
- パンプキンサラダ ●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ブン焼き

ボリューム満点  
みんな満足  
**好評受付中!!**

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▶▶▶

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

# クリスマス・年末年始はノラ・クチーナの 冬のオードブル

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)



## 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~
- 銀鮭のカルビオーネ
- 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
- パンプキンサラダ ●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
- 豊栄旬野菜のカボナータ ●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



### 窯焼きピzza

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



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

豊栄産トマトのピzza  
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zza



クアトロフォルマッジ(4種チーズ)  
ピzza~トマトベース~

新潟県産3種  
きのこのピzza

モルタデッラ~妻有ポーク  
ソーセージとサラミ~

花畠牧場モツツアレラチーズと  
自家製クリーミーチーズの  
クアトロ・フォルマッジピzza

※クセのないチーズ使用! お子様でも食べやすいピzzaです

2,700円(税込)



シーザーサラダ 970円(税込)



生ハムサラダ 1,100円(税込)



キャラメルナツツケキ 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ト  
~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ブン焼き  
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

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種盛り合わせ-

- ・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
- ・越乃鶏のスマーカー  
　・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 チェーナセット

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
- \*豊栄しるきーもののチップ \*豊栄人参のキャロットラペ
- \*越乃鶏のスマーカー \*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、ピッツア1種選択  
チエーナ(3名様)セットはパスタ1種、ピッツア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

## ～ピッツア～

- 【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アペスカトーレ  
【チーズベース】
- \*花畠牧場モツツア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ア
- \*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ソーレ(+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)

