
Dinner Menu



Nora Cucina

~ trattoria con mercato ~

ようこそ! Nora Cucinaへ

皆様が今いらっしゃる「豊栄」はトマトの出荷量が新潟県
No.1なんです! ナスの出荷量も県内トップクラス。
そんな豊栄の地で採れる食材「農業=野良(Nora)」を、
いつもと違う料理(Cucina)で召し上がっていただきたい
...そんな思いを込め開いたお店が「Nora Cucina」です。
ごゆっくりお楽しみください



pizzaiolo (ピッツァイオーロ・ピザ職人) が石窯で1枚ずつ焼き上げます。
小麦の甘みと豊栄野菜のおいしさをお楽しみください

おすすめ



豊栄産のフレッシュトマトを使用

桃太郎トマトのマルゲリータ ¥ 1,500

トマトソース・桃太郎トマト・バジル・モッツアレラ

モルタデッラ

トマトソース・モルタデッラ (イ

¥ 1,500

Forno オーブン料理



ふわふわ玉子と 丸ごとトマトのオーブン焼き

地元産卵のふわふわ生地の中には丸ごとトマトが! ￥650

ボローニャ風ラザニア ￥850

じっくり煮込んだ自慢のボロネーゼソース

あつあつ海老ドリア ￥850

クリーミーなホワイトソースとエビがたっぷり。
お子様にも人気です

Risotto リゾット *大盛は+¥200となります



県内産3種キノコの クリームリゾット ￥850

まいたけ・しめじ・エリンギの香り豊かな
濃厚クリームリゾット

Dolce ドルチェ



本日のドルチェ ￥450～

日替わりドルチェ。スタッフにお尋ねください

ジェラート4種盛り合わせ ￥800

シェフのおまかせドルチェ盛り合わせ ￥1,000



Nora Cucinaの建物

この建物は、豊栄で100年以上続いた割烹料亭の大広間でした。老朽化のため取り壊される寸前のところを、古木のある庭や趣のある造作はそのまま活かす難工事の末「Nora Cucina」へと生まれ変わりました。店内に張り巡らされる太い梁や古家具などは、五泉の古民家のものです。ナポリピッツァを焼く自慢のイタリア製石窯も、苦勞して運び入れた思い入れのあるもの。Nora Cucinaは、そんな苦勞の末の「作品」です。皆様遠慮なさらず、あちこちジロジロ眺めてください。



豊栄の台所・葛塚市

葛塚市場は、お店前の通りで毎月1・5・10・15・20・25日に開かれる六斎市です。なんと江戸時代から250年以上続く歴史がある市場で、開市日もなると多くの露天が並び、買い物客でにぎわいます。地元で採れる新鮮な野菜や旬の魚はもちろん、花や乾物なども並び、見ているだけで楽しくなります。お店の人とのやりとりも楽しく、思いがけないオマケがついてくることも…開市日にはぜひお立ち寄りください。



ナポリピッツァについて

イタリアのナポリで生まれ、世界中で愛されているナポリピッツァ。ナポリの人々は焼き立てのピッツァが運ばれると、脇目もふらず熱いうちに食べるほど大好き!ピッツァは、約450℃にもなる高温の石窯で一気に焼くことで小麦の甘みを引き出すもちりとした食感が楽しめます。ピッツァを焼くのは熟練のピッツァイオーロ(ピザ職人)。窯の中のベストポジションを見極めてピッツァを入れます。焼き上がりまでは1分少々。豊栄産の食材やチーズをたっぷりのせた『ノラ・クチーナのナポリピッツァ』をボナベティート!