

Cocktail

[Nora Cucina
オリジナルカクテル]

アマーロ・
カロータ ¥720

*人参ジュースとカンパリのカクテル



豊栄レッドアイ
¥720

*豊栄産トマトジュースと
生ビールのカクテル



カクテル 各 ¥650

[Campari]

カンパリグレープフルーツ
カンパリオレンジ
カンパリソーダ
स्पモーニ



[Cassis]

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



[Gin]

ジントニック
ジンバック



[Vodka]

スクリュードライバー
モスコミュール



[Beer]

豊栄レッドアイ
シャンディガフ



キールロワイヤル

[Other]

キールロワイヤル
カルアミルク

Soft drink ソフトドリンク

[Cold]

豊栄産ひとみ
人参ジュース ¥460

*にんじん、りんご、はちみつなどを
ブレンド。飲みやすい味



豊栄産
トマトジュース ¥460

*豊栄産桃太郎100%! 濃さが違います

ブラッドオレンジジュース ¥460

*シチリア島より直送! 無添加タロッコオレンジジュース

100%オレンジジュース ¥390

100%グレープフルーツジュース ¥390

100%アップルジュース ¥390

コカ・コーラ ¥390

ジンジャーエール ¥390

ウーロン茶 ¥390

アイスコーヒー ¥390

アイ스티ー ¥390

サン・ペレグリーノ ¥750

*ガス入りのミネラルウォーター



[Hot]

ホットコーヒー ¥460

エスプレッソ ¥350

カプチーノ ¥460



村上富士美園 雪国紅茶 ¥460

*日本北限の茶処でつくられる県内産紅茶

Drink Menu



Nora Cucina

~ trattoria con mercato ~

*表示価格はすべて税込価格です



Beer ビール

サッポロ 黒ラベル

グラス ¥450

ピルスナー ¥650

ピッチャー ¥2,100

モレッティー ¥700

*イタリア最古のビールメーカー

メッシーナ ¥700

*シチリア島産ライトビール

スワンレイクポーター(黒ビール) ¥720



Spumante スパークリングワイン

アスティ 375ml ¥2,000

[味] 甘口 [品種] モスカート

[産地] ピエモンテ州

*フレッシュな甘い香りの飲みやすいハーフボトル



モンテベッロ・スプマンテ

グラス ¥650 ボトル ¥3,300

[味] 辛口 [品種] トレ비아ノ、シャルドネ

[産地] ヴェネト州

*シャープな飲み口とほどよい香り



ランブルスコ(弱発泡性赤ワイン)

グラス ¥650 ボトル ¥3,300

[味] 辛口 [品種] ランブルスコ・マラーニ、サラミーノ

[産地] エミリエ・ロマーニャ州

*女性に人気の「赤」のスプマンテ



Wine [glass]

[ハウスワイン]

グラス(赤・白) ¥500

デキャンタ ¥1,700



Non-alcoholic ノンアルコールドリンク

[ノンアルコール ビール]

サッポロ プレミアムフリー ¥550

*ビールの苦みと香り、本物に負けないのどごし



[ノンアルコール スパークリングワイン]

セレブレ

グラス ¥650 ボトル ¥1,400

*特殊な製法で発酵、ワイン特有の味わいが楽しめます



[ノンアルコールカクテル] 各 ¥600

キャラメルアイ스티ー

*スイートなアイ스티ー

ジアッロ

*あんず&オレンジジュース

フルッタ

*青りんご&グレープフルーツ

レモントニック

*食事にも合うレモンのソーダ



フルッタ

LISTA DEI VINI

[グラス白ワイン]

ソアヴェ クラシコ

グラス ¥500

デキャンタ 400ml ¥1,700

ボトル ¥3,300

スムーズに入るのみ口と柔らかい酸味・ミネラル感が特徴。
余韻も楽しめる白。



フリウラーノ

グラス ¥720

デキャンタ 400ml ¥2,500

ボトル ¥4,900

フルーツなどの豊かな果実香。みずみずしい桃のような
ふくよかでジュシーな果実味と心地よいビター感。



[グラス赤ワイン]

ネロ ダヴォーラ

グラス ¥500

デキャンタ 400ml ¥1,700

ボトル ¥3,300

シチリア島土着品種。果実味・酸味のバランスが良く
食事との相性は抜群で飲み飽きしない仕上がり。



バルベラ ダルバ

グラス ¥720

デキャンタ 400ml ¥2,500

ボトル ¥4,900

果実味豊かで濃厚な香り、ドライ感に樽の香りも加わり
バランスの良い出来です。



[おすすめボトル白ワイン]

アルバーナ ディ ロマーニャ

¥3,300

リンゴ、洋ナシなどの熟したフルーツの
味わいが豊かで、程よい軽快な酸と
ミネラルのバランスが特徴



シャルドネ(アルゼンチン)

¥3,700

有機栽培ぶどうを100%使用したワイン。
柑橘類やパイナップル、ハチミツなどの
アロマと、スムーズな余韻



シャルドネ

¥5,800

オーク樽で発酵・熟成。ヴァニラ香豊か。
パイナップルやナッツ、蜂蜜。濃密な味わいで
とろとろとした質感。飲み応えのある白



[おすすめボトル赤ワイン]

メルロー (カリフォルニア)

¥3,300

熟したプラムや微かに甘いトーストの
ような風味とたっぷりの果実と
スムーズな味わい



トスカーナ カベルネ

¥4,200

ギュッと凝縮した甘味のある風味。
柔らかく、鉄っぽさや杉のような
ニュアンスも



ネッビオーロ

¥5,000

オレンジがかったガーネット色。凝縮感のある
アロマ、リッチでエレガントな味わいと
酸のバランスが非常に整っている。



モレリーノ ディ スカンサーノ

¥5,500

豊かなフルーツの香りとフレッシュで
調和のとれた味わいです。
肉料理やスパイシーな料理と合わせて。フルボディ

