



Nora Cucina

~ trattoria con mercato ~

クリスマス、年末、お正月はノラ・クチーナの

冬のオードブル

2つのセット、
5種類からお選びください。

少人数から家族まで贅沢に楽しみたい。

特選セット

A [5~6人前] 9,000円(税別)
B [3~4人前] 6,500円(税別)

- 低温調理自家製ローストビーフ ●赤海老の香草焼き
- 骨付き鶏もも肉のハーブロースト〜スモークビネガーソース〜
- 松浜産銀鮭のムニエル〜ブタネスカソース〜
- 県産さのこと豊栄産コシヒカリのライスコロッケ
- ポローニャ風ラザニア ●ハーブソーセージ ●自家製燻製モッツアレラ
- 地元野菜と燻製鴨サラダ ●地元野菜の若鶏パテ etc

写真は、特選セット **A**

New! 数量限定

販売期間 12月19日〜12月31日まで

少人数にぴったり、クリスマス・年末限定商品

E [2人前] 4,500円(税別)

- 低温調理自家製ローストビーフ
- 赤海老の香草焼き
- 松浜産銀鮭のムニエル〜ブタネスカソース〜
- 骨付き鶏もも肉のハーブロースト〜スモークビネガーソース〜
- 県産さのこと豊栄産コシヒカリのライスコロッケ
- ペンネミートソースグラタン ●ハーブソーセージ
- 地元野菜の若鶏パテ ●地元野菜と燻製鴨サラダ etc

2人前

写真は、特選セット **E**

みんなでリーズナブルに味わいたい。

ヴォーノセット

C [5~6人前] 6,500円(税別)
D [3~4人前] 5,000円(税別)

- 骨付き鶏もも肉のハーブロースト〜スモークビネガーソース〜
- 松浜産銀鮭のムニエル〜ブタネスカソース〜
- 県産さのこと豊栄産コシヒカリのライスコロッケ
- ポローニャ風ラザニア ●ハーブソーセージ
- 自家製燻製モッツアレラ ●地元野菜と燻製鴨サラダ
- 地元卵の豊栄野菜フリッタータ ●地元野菜の若鶏パテ etc

ご予約受付中、お申し込みはお早めに！

※オードブルは前日までにご注文ください
※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。

PIZZA | 窯焼きピッツァ | [限定ピッツァ以外] 1,600円(税別)

ピザ職人が1枚1枚ていねいに焼き上げます。期間限定のプレミアムピッツァもお見逃しなく！

販売期間 12月1日〜年始



数量
限定

エビやホタテ、イカなど大きな魚介類がたっぷり入ったトマトベースのピッツァ

プレミアム シーフード 2,100円(税別)



数量
限定

生クリームベースにフレッシュモッツアレラと自家製リコッタチーズが入った濃厚ピッツァ

プレミアム 花畑牧場モッツアレラチーズのクアトロ・フォルマッジ 2,100円(税別)



豊栄産桃太郎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



クアトロ・フォルマッジ(4種のチーズ)ピッツァ



県産3種キノコとたっぷりチーズピッツァ



モルタデッラ(イタリアハム)とサラミのピッツァ

CARNE & SALAD

肉の旨み際立つローストビーフや県産野菜たっぷりのサラダです



低温調理でしっとり柔らかく仕上げました

低温調理自家製ローストビーフ

200g 2,000円 400g 4,000円(税別)



シャキシャキ野菜に自家製シーザードレッシング！
豊栄野菜のシーザーサラダ

600円(税別)



イタリア産の生ハムとオリジナルトマトドレッシング！
イタリア産生ハムサラダ

850円(税別)

ご注文は、お電話または店頭にて承ります。商品名と数量をスタッフにお伝えください。(なるべく前日までにご予約お願いいたします。)
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。

50th
anniversary
since 1971
有明会社(山形)は、
2021年おかげさまで
50周年を過ぎます

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 11:00-14:30(LO)
dinner 17:00-22:00(21:30LO)

12月31日 テイクアウトのみ16:30まで
1月1日・2日 お休み 1月3日ランチ営業のみ
1月4日〜通常営業

ホームページ▶▶
www.noracucina.com

