アンティパスティ(前菜)

カラマリとズッキー二のフライ Calamari Fritti Con Zucchine カラマリ、エビ、ブロッコリーニ、ズッキーニ、カラブリアン レモンチリアイオリ、マリナラソース	24
ブルスケッタ カプレーゼ Bruschetta Caprese かムエラ産トマト、ホイップゴートチーズ、ローズマリートスカパン、キャラメリゼオニオン、バジル、バルサミコリダクション	

24

ヌイ・ミートボール NUI Meatballs Alla Nonna 自家製ビーフ&ポークミートボール、サンマルツァーノトマト ソース、リコッタ、バジル、フォカッチャ

サラミとチーズの盛り合わせ Gran Tagliere Di Salumi E Formaggi

プロシュート、カピコラ、モルタデッラ、パルミジャーノ レッジャーノ、ゴルゴンゾーラ、白トリュフ風味はちみつ、 オリーブ、トスカーナパン

トリュフのアランチーニ Arancini al Tartufo 22 ライスコロッケ、ポモドーロソース、ローストガーリック パルメザンアイオリ

サラダ

ヌイ・トスカーナケールサラダ NUI Tuscan Kale Salad 22 ロメインレタス、ハーブフォカッチャ、ダブル燻製ベーコン、 パルメザン、カシス、バーニャカウダドレッシング

カプレーゼサラダ Insalata Caprese 🛛 🕜 24 カムエラ産エアルームトマト、モッツアレラ、ベビールッコラ、 バジル、イチジクのバルサミコ酢、EVOオイル

ヌイ・サラダ NUI Insalata

「

ロメインレタス、エアルームトマト、ピーマン、レッドオニオン、
キュウリ、ギガンテス豆、黒オリーブ、リコッタサラータ、レモン 2.3 オレガノヴィネグレット

追加トッピング:

チキン* chicken \$12, ジャンボエビ jumbo shrimp (3尾)* \$14, 本日の魚 fish of the day (170g)* \$18

ヌイ特選料理

黒シーフードパスタ Spaghetti Nero ai Frutti di Mare 53 ** イカ墨スパゲッティ、アサリ、ホタテ、エビ、イカ、 プッタネスカソース

Mahi Mahi Annerito 🙃 52 ** マヒマヒのソテー フライパン焼き、イタリアンハーブエアルームポテト、 アスパラガス、レモンケッパークリーム

仔牛のマルサラ 49 ** Veal Marsala クレミニマッシュルーム、パルメザンニョッキ、アスパラガス、 マルサラソース

Bistecca 55 ** ビステッカ ニューヨークストリップステーキ(280g)、ブロッコリーニ、ポテトブラバス、イタリアンサルサベルデ

パスタ

マッシュルームラビオリ Ravioli ai Funghi 36 ポートベロマッシュルームラビオリ、ベビールッコラ、 松の実、ポルチーニトリュフクリーム

フェットゥチーネ・アルフレード Fettucine Alfredo 34 白ワインパルメザンクリームソース、燻製ベーコン、ほうれん草

スパゲッティ&ミートボール Spaghetti & Meatballs 32 自家製ビーフ&ポークミートボール、サンマルツァーノ トマトソース、スパゲッティポモドーロ

チキン・パルミジャーナ Chicken Alla Parmigiana 38 衣付き鶏むね肉、サンマルツァーノトマトソース、 モッツァレラチーズ、スパゲッティポモドーロ

ナスのラザニア Eggplant Lasagna 衣付きナス、サンマルツァーノトマトソース、 モッツァレラチーズ、ガーリック、パセリ 34 Eggplant Lasagna 🦁

追加トッピング: チキン* chicken \$12, ジャンボエビ jumbo shrimp (3尾)* \$14, 本日の魚 fish of the day (170g)* \$18





方形のローマピザは、3日間発酵させた特別な生地を用い て作られます。ヌイでは、イタリアの「00粉」小麦粉と エキストラバージンオリーブオイルを熟成段階で使用し、 厚くて味わいのあるふわふわのクラストを作り出します。

> フルサイズ** 33

ルスティカ Rustica

29

マッシュルーム、トマト、ペパロニ、ローストチキン、 プロシュート、サンマルツァーノトマトソース、 モッツァレラ、バジル、カラマタオリーブ

グリル野菜&ゴートチーズ Grilled Vegetables & Goat Cheese



野菜のマリネ、ラディッキオ、ルッコラ、バルサミコリダクション

Mediterranean

イタリアンソーセージ、アーティチョーク、サンマルツァーノ トマトソース、カラマタオリーブ、オニオン、モッツァレラ、 フェタ、バジル

モルタデッラ&ピスタチオ Mortadella and Pistacchio

キャラメリゼオニオン、ガーリックベシャメルソース、 モッツアレラ&フォンティーナチーズ、タッジャスカオリーブ

ナポリピザ

丸い形のナポリピザは、イタリアの「00粉」小麦粉を使用 した自家製の生地を2日間発酵させて作ります。石窯で焼い たピザは薄くてパリパリの食感をお楽しみいただけます。

グリルチキン&アジアーゴチーズ

Grilled Chicken & Asiago Cheese ローストガーリックソース、モッツアレラ、アーティチョーク、 ほうれん草、サンドライトマト、ペスト

マルゲリータ Margherita 🕜 サンマルツァーノトマトソース、フレッシュモッツァレラ、バジル

ビアンカ・フンギ Bianca al Funghi 🕜 マッシュルーム、アーティチョーク、キャラメリゼオニオン、 フォンティーナ、ガーリッククリーム、ルッコラ、トリュフ オイル、バルサミコソース

ペパロニ Pepperoni サンマルツァーノトマトソース、モッツァレラ 32

ミートラバーズ Amante della Carne サンマルツァーノトマトソース、モッツァレラ、ペパロニ、 イタリアンソーセージ、燻製ベーコン 33

追加トッピング

マッシュルーム mushrooms ・カラマタオリーブ kalamata olives トマト tomato・ペパロニ pepperoni ローストチキン roasted chicken • プロシュート prosciutto

モッツァレラチーズ mozzarella

コントルノ(付け合わせ)

アスパラガス 10 ミートボール (4個) 18 白ワインクリームソース ブロッコリーニ 10 6 サンマルツァーノトマトソース 6 ミニケールロメインサラダ 10 本日の魚 (170g) 22 シンプルサラダ 10 ジャンボ海老 (3尾)

食物アレルギーをお持ちのお客様は、サーバーまでお知らせください。 以下のオプションに変更も可能です。

肉類、魚介類、鶏卵等の生食またはそれに近い形での消費は食中毒の危険性が 高まる恐れがあることを予めご了承ください。 ***インクルーシブパッケージのお客様は追加料金\$30でアップグレードが可能です。



ノイナーレ (ナザート)	
ヌイ・ティラミス NUI Tiramisu マスカルポーネチーズ、カフェ、レディフィンガークッキー、チョコレートチュイル	15
アフターディナーエスプレッソ After Dinner Espresso チョコレートエスプレッソムース、チョコレートプラリネ、 焦がしメレンゲアマレッティクッキー	14
カラマンシータルト Calamansi Tart ココナッツライトマシュマロ、ストロベリージャム、 地元産シトラスのドライフルーツ	14
ピスタチオクリームブリュレ Pistacchio Crème Brûlée ピスタチオチェリーレモンホワイトチョコレートビスコッティ付	
ジェラート(3スクープ) Gelato (3 scoops) チョコレートファッジ / コナコーヒー 🕣 / ピスタチオ 슙	15
ソルベ (3スクープ) Sorbeto (3 scoops) (す) レモン / パッションフルーツオレンジグアバ / 季節のフルーツ	15
エスプレッソ Espresso	6
ドリンク	
ソーダ&スムージー	
イタリアンソーダ Italian Soda パイナップル / グアバ / リリコイ / キウイ	8
スムージー Smoothies ペレズ・ケイキ / ストロベリー / チョコレート / マンゴー	12
ソフトドリンク Soft Drinks コーラ / ダイエットコーラ/ スプライト / ジンジャーエール / クラブソーダ / ドクターペッパー / ルートビア / レモネード / アイスティー	6
トロピカルカクテル	
マイタイ Mai Tai ライト&ダークラム、オルジェート、パイナップルジュース、 オレンジジュース イタリアンマイタイへアップグレード	18
追加: アベルナフロート \$4 ピニャコラーダ Pina Colada	18
ライトラム、パイナップルジュース、ココナッツシロップ	4.0
ラヴァフロー Lava Flow ライトラム、パイナップルジュース、ココナッツシロップ、 ストロベリーシロップ	18
ドラフトビール	
	•••
コナ・ブリューイング・カンパニー	4.0
ロングボード・ラガー Longboard Lager ビッグウェーブ・ゴールデンエール Big Wave	10 10
ファイヤーロック・ペールエール Firerock Pale Ale	10
キャスタウェイ IPA Castaway IPA	10
季節のフレーバー Seasonal Brew	10
ペローニ Peroni	10
ボトルビール	

バドワイザー Budweiser

クアーズライト Coors Light

ミケロブ・ウルトラ Michelob Ultra

コロナ・エキストラ Corona Extra

ハイネケン 0.0 (ノンアルコール) Heineken 0.0

バドライト Bud Light

ハイネケン Heineken

イタリアンカクテル

リモンチェッロ レモンドロップ Limoncello Lemon Drop リモンチェッロ、ウォッカ、レモンジュース、シンプルシロ	22 コップ
リリコイ・ネグローニ Lilikoi Negroni カンパリ、ジン、スイートベルモット、リリコイピューレ	22
トスカーナバーボンサワー Tuscan Bourbon Sour バーボン、サワー、イタリアン赤ワインフロート	22
洋梨のモスコミュール Pear Moscow Mule 洋梨のウォッカ、ジンジャービール、ライム	22
アメリカーノ Americano カンパリ、スイートベルモット、炭酸水	22
イタリアン・マルガリータ Italian Margarita テキーラ、ライムジュース、シンプルシロップ、サワー& ディサローノ アマレット	22

ワインセレクション			
グ スパークリング、シャンドン・ブリュット Chandon Brut アップルと洋梨にシトラススパイスの香りがするクリーン	19		78
スパークリング、ヴィッラサンディ プロセッコ Villa Sandi Prosecco _{ゴールデ} ンアップル、アカシア			
シャルドネ、ディコイ・バイ・ダックホーン Decoy by Duckhom アプリコット、シトラス、スイカン	16 ズラ、シ	21 シナモン	58 クロレイヤ
シャルドネ ソノマ・カトラー Sonoma-Cutrer ピリッとしたシトラス、アップル、バレルスパイスのバラ	19 ンスの	23 とれた	74 未わい
ピノグリージョ、テルラト Terlato きりっとしたフローラルの香り、桃やアプリコット、ミネ		23	75
ソーヴィニヨンブラン、ワイラウリバー Wairau River パッションフルーツ、ミネラル感、シトラス、グースベリ		23	64
リースリング、シャトー・サン・ミシェル Chateau Ste Michelle ドライで爽やか、フルーツの			
ロゼ、フルールドメール Fleur de Mer チェリー、スイカ、シトラスの香り	15	22	65
ピノノワール、メイオミ Meiomi クランベリー、チェリー、ザクロ、スパイスが特徴	16	22	68
キャンティ・トスカーナ、レモーレ Remole 熟したベリー、ベーキングスパイスとアニスが香るバラン	17 スのと	22 れた味	60
メルロー、ウェンテ・サンドストーン Wente Sandstone 熟したイチジク、ザクロと少量の		20 ベリーの	
カベルネソーヴィニヨン、H3コロンビア・クレスト H3 Columbia Crest ブラックフルーツ、カラント、 ソフトなミネラル感のある重厚な味わい			

ボトルワインセレクション

•••••	
シャンパン、テタンジェブリュットラ・フランセーズ Nicolas Feuillatte Brut	112
ピノグリージョ、アルタ・ルナ Alta Luna	61
シャルドネ、スターモント Starmont	62
シャルドネ、ウィリアム・フェーブルシャン・ロワイヨシャブリ William Fevre Champs Royaux Chablis	72
シャルドネ、ケークブレッド・セラーズ Cakebread Cellars	105
ソーヴィニヨンブラン、マタンザス・クリーク Matanzas Creek	56
ロゼ、ウィスパリング・エンジェル Whispering Angel	81
ピノノワール、カンブリア″ジュリアズ・ヴィンヤード″ Cambria "Julia's Vineyard"	77
ピノノワール ポンジー Ponzi	67
ピノノワール、ロバート・シンスキー Robert Sinskey	118
カベルネソーヴィニヨン、BR コーン BR Cohn	70
カベルネソーヴィニヨン、、シルバーオーク・アレキサンダー Silver Oak Alexander	175
オールドワールドレッズ、イゾレ・エ・オレーナ、キャンティ Isole e Olena Chianti	93
レッドブレンド、プリズナー Prisoner	106

9

9

9

9

10

10

10