



PRANZO Pasta 2,980円

アンティパストミスト～Antipasto mist～

可愛らしい本日の前菜盛り

パスタ～Pasta～

右からお選びください。

Please chooses one from the right.

デザート～Dolce～

本日のドルチェ

Today's dessert

コーヒー又は紅茶

Coffee or Tea

RISTORANTE
Al Porto
NAGASAKI

前菜追加～Additional appetizer ～

★新玉葱の冷製スープとコンソメゼリー キャビア添え (+880円)

Chilled new-onion soup and consome jelly with caviar

パスタ (お一つお選びください)

～Pasta (Please choose one)～

A 桜海老とキャベツ・カラスミのパスタ(+550円)

Sakura shrimp cabbage and bottarga (+¥550more)

B 長崎牛のボロネーゼ 長崎スパゲッチー

Nagasaki beef Bolognese

C 4種茸とブラウンマッシュルームのラグーソース

Sauce of Four kind Mushrooms

(+1,650円で黒トリュフに変更可)

(Change to Black truffle for ¥1,650 more)

※上記料金には、消費税とサービス料金が含まれております。
※仕入れ状況により、食材・メニューが変更になる場合がございますので、あらかじめご了承ください。



PRANZO A

4,950円

アンティパストミスト～Antipasto mist～

可愛らしい本日の前菜盛り

温前菜～Antipasto caldo～

長崎鮮魚のグラタン風 彩野菜のカポナータ添えと共に
Nagasaki fresh fish Gratin-style with seasonal vegetable Caponate

パスタ～Pasta～

右からお選びください。

Please chooses one from the right.

メイン～Second～

右からお選びください。

Please chooses one from the right.

デザート～Dolce～

本日のドルチェ

Today's dessert

コーヒー又は紅茶

Coffee or Tea

RISTORANTE
Al Porto
NAGASAKI

前菜追加～Additional appetizer ～

★新玉葱の冷製スープとコンソメゼリー キャビア添え (+880円)

Chilled new-onion soup and consome jelly with caviar

パスタ (お一つお選びください)

～Pasta (Pleas choose one)～

- A 桜海老とキャベツ・カラスミのパスタ(+550円)
Sakura shrimp cabbage and bottarga (+¥550more)
- B 長崎牛のボロネーゼ 長崎スパゲッチー
Nagasaki beef Bolognese
- C 4種茸とブラウンマッシュルームのラゲースソース
Sauce of Four kind Mashrooms
(+1,650円で黒トリュフに変更可)
(Change to Black truffle for ¥ 1,650 more)

メイン (お一つお選びください)

Main (Pleas choose one)

- A 長崎産ホウボウのフリット 春野菜と
Nagasaki gurnard fritto with spring vegetabeles
- B 雲仙豚のグリル マスタードソース
Grilled Unzen Pork mustard sause
- C 牛タンの赤ワイン煮込み 長崎産ニシユタカ添え(+1,100円)
Red-wine braised beef tongue with Nagasaki potatoes

※上記料金には、消費税とサービス料金が含まれております。

※仕入れ状況により、食材・メニューが変更になる場合がございますので、あらかじめご了承ください。



PRANZO B

7,260円

アンティパストミスト～Antipasto mist～

可愛らしい本日の前菜盛り

冷前菜～Antipasti～

新玉葱の冷製スープとコンソメゼリー キャビア添え

Chilled new-onion soup and consome jelly with caviar

温前菜～Antipasto caldo～

長崎鮮魚のグラタン風 彩野菜のカポナータ添えと共に

Nagasaki fresh fish Gratin-style with seasonal vegetable Caponata

パスタ～Pasta～

4種茸とブラウンマッシュルームのラグーソース

Sauce of Four kind Mushrooms

(+1,650円で黒トリュフに変更可)

(Change to Black truffle for ¥1,650 more)

パスタ～Pasta～

右からお選びください。

Please chooses one from the right.

メイン～Second～

右からお選びください。

Please chooses one from the right.

デザート～Dolce～

本日のドルチェ

Today's dessert

コーヒー又は紅茶

Coffee or Tea

パスタ (お一つお選びください)

～Pasta (Pleas choose one)～

A 桜海老とキャベツ・カラスミのパスタ(+550円)

Sakura shrimp cabbage and bottarga (+¥550more)

B 長崎牛のボロネーゼ 長崎スパゲッチー

Nagasaki beef Bolognese

メイン (お一つお選びください)

Main (Pleas choose one)

A 長崎産ホウボウのフリット 春野菜と

Nagasaki gurnard fritto with spring vegetabeles

B 雲仙豚のグリル マスタードソース

Grilled Unzen Pork mustard sause

C 牛タンの赤ワイン煮込み 長崎産ニシユタカ添え(+1,100円)

Red-wine braised beef tongue with Nagasaki potatoes(+¥1,100more)

※上記料金には、消費税とサービス料金が含まれております。

※仕入れ状況により、食材・メニューが変更になる場合がございますので、あらかじめご了承ください。

※写真はイメージです

RISTORANTE
Al Porto
NAGASAKI



PRANZO Al Porto

11,000円

Stuzzichino

可愛い前菜

冷前菜～Antipasti freddo～

オマール海老・ういきょう・オレンジのインサラート

Lobster, fennel and orange insalata

新玉葱の冷製スープとコンソメゼリー キャビア添え

Chilled new-onion soup and consome jelly with caviar

温前菜～Antipasto caldo～

長崎鮮魚のグラタン風 彩野菜のカポナータ添えと共に

Nagasaki fresh fish Gratin-style with seasonal vegetable Caponata

パスタ～Pasta～

右からお選びください。

Please chooses one from the right.

メイン～Second～

牛タンの赤ワイン煮込み 長崎産ニシユタカ添え

Red-wine braised beef tongue with Nagasaki potatoes

デザート～Dolce～

紅茶とダークチェリーのグラニテ

Black tea and dark cherry granita

本日のドルチェ

Today's dessert

コーヒー又は紅茶

Coffee or Tea

パスタ (お一つお選びください) ～Pasta (Please choose one)～

- A 桜海老とキャベツ・カラスミのパスタ(+550円)
Sakura shrimp cabbage and bottarga (+¥550more)
- B 長崎牛のポロネーゼ 長崎スパゲッチー
Nagasaki beef Bolognese
- C 4種茸とブラウンマッシュルームのラグーソース
Sauce of Four kind Mashrooms
(+1,650円で黒トリュフに変更可)
(Change to Black truffle for ¥ 1,650 more)

※上記料金には、消費税とサービス料金が含まれております。

※仕入れ状況により、食材・メニューが変更になる場合がございますので、あらかじめご了承ください。

※写真はイメージです

RISTORANTE
Al Porto
NAGASAKI



季節のフリーフローランチ
10,000円

アンティパストミスト～Antipasto mist～

可愛らしい本日の前菜盛り

冷前菜～Antipasti freddo～

新玉葱の冷製スープとコンソメゼリー

温前菜～Antipasto caldo～

長崎鮮魚の温かい前菜

パスタ～Pasta～

シェフおすすめのパスタ

メイン～Second～

雲仙豚のグリル マスタードソース

デザート～Dolce～

本日のドルチェ

コーヒー又は紅茶
Coffee or Tea

～ドリンクメニュー～

アルコール

ビール（プレミアムモルツ）

グラスワイン（赤・白）

梅酒ソーダ・ハイボール

レモンサワー

ノンアルコール

烏龍茶・長崎みかんジュース

国産リンゴジュース

ジンジャエール・コーラ

※上記料金には、消費税とサービス料金が含まれております。

※仕入れ状況により、食材・メニューが変更になる場合がございますので、あらかじめご了承ください。

※写真はイメージです

RISTORANTE
Al Porto
NAGASAKI