

## SOUPS &amp; STARTERS スープ・前菜

## Lobster Bisque ロブスターのビスク

カップ (小) 8.50 • 410 cal ポウル (大) 12.00 • 740 cal 持ち帰り用 (0.94L) 26.00

## Roma Tomato Basil ローマトマトとバジルのスープ

カップ (小) 6.25 • 240 cal ポウル (大) 9.25 • 390 cal 持ち帰り用 (0.94L) 22.00

## Signature Housemade Soup 特製手作りスープ

カップ (小) 6.25 ポウル (大) 9.25 持ち帰り用 (0.94L) 22.00

## Parmesan Garlic Ciabatta パルメザン・ガーリックチャバタ 4.50 • 340 cal

リコッタチーズ、蜂蜜、エクストラバージンオリーブオイル、タイム

## Rustic Cheddar Chive Biscuit 田舎風チェダーチャイビスケット

3.75 • 360 cal

## Simple Salad シンプルなサラダ 11.00 • 270 cal

ベビー・リーフ、エアルームトマト、ガーリック風味クルトン、パルメザンチーズ、クリーミーガーリックビネガードレッシング

## Cilantro Lime Chicken Tacos パクチー香菜ライムチキンタコス

20.00 • 480 cal

レタス、黄パプリカ、トマト、パクチー香菜とライムのビネガードレッシング、ケソフレスコチーズ

## Kung Pao Brussels Sprouts 四川料理クンパオ芽キャベツ 13.50 • 420 cal

チキンソーセージ、甘醤油、チレ・デ・アルボル唐辛子、炒りピーナッツ

## Crisp Calamari クリスプカラマリ (イカフライ) 17.00 • 730 cal

甘くスパイシーなパプリカ、ハラペーニョとバジルのアイオリソース

## Heirloom Tomatoes &amp; Burrata エアルームトマトとブルラータチーズ

13.50 • 510 cal

サワードブレッドクルトン、エクストラバージンオリーブオイル、パルサミコビネガー、バジルペスト

## Artichoke Spinach Dip † アーティチョークとほうれん草のディップ

16.00 • 1180 cal

ピーマン、パルメザンチーズ、トスカーナレモンとハーブのフラットブレッド

## SIGNATURE SALADS ノードストローム特製サラダ

ハラミステーキ \* † 29.50 • 480 cal

ローストチキン付き † 20.00 • 240 cal

天然大西洋エビ付き † 24.00 • 180 cal

アラスカ産紅鮭付き \* † 24.00 • 210 cal

ローストアスパラガス付き † 19.50 • 30 cal

.....  
下記中のお好きな調理法をお選びください。

## Honey Dijon Cobb † ハニー デュジョン コブサラダ 770 cal

ベビーグリーン、プロヴォローネチーズ、ベーコン、卵、アボカド、エアルームトマト、焼きトウモロコシ、ハニーデュジョンレッシング

## Cilantro Lime † パクチー香菜サラダ 310 cal

ベビー・リーフ、ジャックチーズ、エアルームトマト、焼きトウモロコシ、南瓜の種、トルティヤチップス、パクチーとライムのビネガードレッシング

## Ginger Sesame 生姜と胡麻のサラダ 420 cal

ベビー・リーフ、千切り野菜、揚げワタ、ミカン、アーモンド、胡麻、ジンジャーセサミドレッシング

## Little Gem Caesar リトル ジェム シーザーサラダ 460 cal

リトル ジェム レタス、ガーリック風味クルトン、パルメザンチーズの削り

## Wild Salmon Niçoise \* † 天然サーモンのニースサラダ 25.00 • 630 cal

ベビー・リーフ、ハーブとデュジョンマスタードのサーモンロースト、さやいんげん、カラマタオリーブ、エアルームトマト、赤玉ねぎ、じゃがいも、卵、ケッパー、デュジョンマスタードのバルサミコビネガードレッシング

## Shrimp &amp; Arugula With Sweet Corn エビとルッコラのスイートコーン添えサラダ

24.00 • 670 cal

天然エビ、エアルームトマト、ポレンタクルトン、パルメザンチーズクリスプ、クリーミーガーリックビネガードレッシング

## ノードストローム特製レシピ

1日2000kcal食事の摂取量を基本としていますが、カロリー数値が異なる場合がございます。

ご希望により、食品の栄養成分表示も備えております。

食物アレルギー又は食物不耐性があるお客様がグループ内におられましたら、ご注文の前に係の者にお知らせ願います。

## HANDMADE PIZZA 手作りピザ

カリフラワーのピザ生地もございます。 † 4.50 • 300 cal (加算)

## Truffle Mushroom トリュフマッシュルーム 18.75 • 1160 cal

アルフレードソース、アジアゴ、モッツアレラ&amp;プロヴォローネチーズ トリュフ・パルメザンのスパイスブレンド

## Prosciutto &amp; Arugula プロシュート生ハムとルッコラ 19.25 • 1040 cal

バジルペスト、モッツアレラ、プロヴォローネ&amp;パルメザンチーズ、レモンルッコラサラダ

## Margherita マルゲリータ 18.00 • 930 cal

ローマトマト、ガーリックオイル、バジル、モッツアレラ、プロヴォローネ&amp;パルメザンチーズ

## Pepperoni ペパロニ 19.00 • 1380 cal

トマトソース、モッツアレラ&amp;プロヴォローネチーズ、オレガノ

## SANDWICHES サンドイッチ

海塩と漬し胡椒のフライドポテトとカラマタオリーブのアイオリソース添えか、サラダをサイドにお選び下さい。

トリュフとパルメザンチーズのフライドポテト&amp;トリュフアイオリソース(加算+3.50)

## Nordstrom Burger \* ノードストロームバーガー 19.75 • 1750/1220 cal

レタス、トマト、赤玉ねぎ、シーホホワイトチェダーチーズ、ローストガーリックのアイオリソース、職人風のパン

ビヨンドバーガー(植物肉)の(パテ) 24.25 • 1710/1190 cal

## Spicy Chicken Parm スパイシー チキンパルメザン 20.00 • 1830/1300 cal

マリナラ、モッツアレラとプロボローネチーズ、甘辛味とがらし、ルッコラ、パルメザンバゲット

## French Dip \* フレンチディップサンドイッチ 21.00 • 1490/970 cal

認定アンガス牛、シャープホホワイトチェダーチーズ、パルメザンバゲット、オーグジュソース

## Roasted Turkey &amp; Avocado Club ターキー&amp;アボカド クラブサンドイッチ

19.00 • 1520/1000 cal

ナチュラルターキー、ベーコン、レタス、トマト、粒コショウのアイオリソース、カントリーブレッド

## PASTA パスタ

グルテンフリーのペンネパスタもございます。 †

## Portabella Mushroom Ravioli ポータベラマッシュルームのラビオリ

20.00 • 860 cal

オープンローストトマト、バジル、パルメザンチーズのクリームソース

## Chicken Lemon Pesto Gnocchi チキンレモンペストニョッキ 19.75 • 1190 cal

リコッタチーズのニョッキ、ローストトマト、ベビーほうれん草、パルメザンチーズ

## Penne Bolognese &amp; Meatballs ペンネ ボロネーゼとミートボール

19.25 • 990 cal

鶏肉ミートボール、スパイシーなイタリアンソーセージ、赤パプリカ、トマトクリームソース、パルメザンチーズ

## Spicy Wild Shrimp Pomodoro スパイシーワイルドシュリンプのポモドーロ

23.50 • 870 cal

トマトソース、ベビーほうれん草、エアルームトマト、パルメザンチーズ、新鮮ハーブ類

## ENTREES メインディッシュ

## Wild Salmon &amp; Saffron Couscous Risotto \* 天然サーモンとサフランスクス

リゾット 25.50 • 940 cal

アスパラガス、オープンローストトマト、パルメザンチーズ

## Chicken Parmesan チキンパルメザン 26.00 • 1240 cal

マリナラソース、モッツアレラ、プロヴォローネ&amp;パルメザンチーズ、ルッコラサラダ

## Chef's Featured Steak \* † グリルドフラットアイロステーキ

アスパラガス、ローストフィンガージャガイモ、カラブリア産チリバター

ヒレ 170g 47.00 • 680 cal

ハラミステーキ 198g 29.50 • 730 cal

\* 調理法やお好みにより全加熱されていない品。生や全加熱されていない肉類、鶏肉類、鶏卵、魚介類などは食中毒になる可能性が高くなります。

† グルテンフリー品

# RUSCELLO

## COCKTAILS カクテル

### SIGNATURE ノードストローム特製

**Billionaire** ビリオネア 19.00 • 230 cal  
 メーカーズマーク バーボン、グレナディン、レモン、アブサン

**Next Flight Out** ネクストフライトアウト 19.00 • 280 cal  
 アップルトン エステート ジャマイカン ラム、  
 パイナップルのピネガーシロップ、ライム

**Amelia** アメリア 18.00 • 210 cal  
 ショパン ウォッカ、サンジェルマン、レモン、ブラックベリー

**BTC** ビー・ティー・シー 19.00 • 250 cal  
 カーサ・ノーブル レボサド テキーラ、ブラッド オレンジ、  
 ライム、アガベ

**Vine Street** ヴァイン ストリート 18.00 • 280 cal  
 ショパン ウォッカ、ロゼワイン、ライム、ブドウ、ミント、  
 プロセッコワイン

**Smoke & Heat** スモーク&ヒート 18.00 • 250 cal  
 ヴァーダ メスカル、ハラペーニョ、グラン マルニエ、ライム、  
 オレンジ、スモーク シーソルト

**High Fashion** ハイファッション 20.00 • 230 cal  
 ウッドフォード リザーブ バーボン、マッカラン 12年、  
 ミッション フィグ、アロマティック ピターズ

**Basil Cucumber Cooler** バジルときゅうりのクーラー 18.00 • 230 cal  
 アピエーション ジン、ライム、バジル、きゅうり、ソーダ

**Class Act** クラスアクト 19.00 • 270 cal  
 エンジェルズ エンヴィー バーボン、カンパリ、  
 カルパノ アンティカ ベルモット、ルクサルド チェリー、  
 スモーク フィニッシュ

### CLASSIC クラシック

**Nordy Margarita** ノーディ マルガリータ 19.00 • 220 cal  
 バトロン シルバー テキーラ、グラン マルニエ、コアントロー、  
 ライム、オレンジ ピターズ

**Moscow Mule** モスクワ ミュール 18.00 • 200 cal  
 ティトス ハンドメイド ウォッカ、ライム、  
 ファーバー・ツリー ジンジャー ビール

**French 75** フレンチ 75 18.00 • 250 cal  
 アピエーション ジン、砂糖、プロセッコ

**Espresso Martini** エスプレッソ マーティーニ 19.00 • 150 cal  
 ティトス ハンドメイド ウォッカ、オーウェンズ ニトロ注入  
 エスプレッソ

### SPIRIT FREE スピリッツフリー 無蒸溜酒

カクテルとしてもご利用いただけます

**Golden Hour** ゴールデンアワー 14.00 • 200 cal  
 パイナップルのピネガーシロップ、バニラ、ソーダ

**Berry Ginger Smash** ベリー ジンジャー スマッシュ 8.00 • 150 cal  
 ブラックベリー、ライム、ファーバー ツリー ジンジャー ビール

**Lilac Fizz** ライラック フィズ 8.00 • 130 cal  
 ラベンダー、レモン、ソーダ

**The Duke** トエンティフォー・セブン 14.00 • 110 cal  
 リチュアル銘柄ノナルコール ウイスキー、レモン、  
 アールグレイ シロップ

## WINE ワイン 6 オンス(177ml)当たり 135 ~ 150 カロリー

6 OZ 9 OZ BOTTLE

### SPARKLING

Ruffino, Prosecco, *Italy* 15.00 21.00 53.00

McBride Sisters, Sparkling Rosé, *Hawke's Bay, New Zealand* 16.00 22.00 56.00

Banshee, "Ten of Cups", Sparkling Wine, *California* 18.00 24.00 63.00

Mumm, Sparkling Rosé, *Napa Valley, California* 18.00 24.00 63.00

### WHITE

Eroica, Riesling, *Columbia Valley, Washington* 16.00 22.00 56.00

Santa Cristina, Pinot Grigio, *Delle Venezie, Italy* 15.00 21.00 53.00

Decoy by Duckhorn, Sauvignon Blanc, *Sonoma, California* 16.00 22.00 56.00

Kim Crawford, Sauvignon Blanc, *Marlborough, New Zealand* 15.00 21.00 53.00

CSM, "Mimi", Chardonnay, *Horse Heaven Hills, Washington* 15.00 21.00 53.00

Daou, Chardonnay, *Paso Robles, California* 16.00 22.00 56.00

Sonoma Cutrer, "Russian River Ranches", Chardonnay, *California* 17.00 23.00 60.00

### ROSÉ

Fleurs de Prairie, Rosé, *Languedoc, France* 16.00 22.00 56.00

Calafuria, Rosé, *Tormaresca, Italy* 17.00 23.00 60.00

### RED

Erath, "Resplendent", Pinot Noir, *Oregon* 16.00 22.00 56.00

Sea Sun by Caymus, Pinot Noir, *California* 17.00 23.00 60.00

Decoy by Duckhorn, Merlot, *California* 16.00 22.00 56.00

Luigi Bosca, Malbec, *Mendoza, Argentina* 16.00 22.00 56.00

The Prisoner, Red Blend, *California* 24.00 30.00 84.00

CSM, "Mimi", Cabernet Sauvignon, *Horse Heaven Hills, Washington* 16.00 22.00 56.00

Daou, Cabernet Sauvignon, *Paso Robles, California* 20.00 26.00 70.00

Caymus, "Grand Durif", Petite Sirah, *California* 18.00 24.00 63.00

## BEER ビール 12 オンス(354ml)当たり 60 ~ 250 カロリー

本日のセレクションについて係の者にお尋ねください。

## NORDSTROM RESTAURANT GROUP

WE CARE and are committed to sourcing, preparing and serving the best in class food and beverage experiences for our customers.

WE PARTNER and pay respect to the farmers, producers and suppliers who value the same unwavering commitment to delivering the highest quality, wholesome and sustainably sourced ingredients that drive our handcrafted, made-from-scratch offerings.

WE SHARE this excellence in every touchpoint and product throughout the customer journey and ensure it is guided by the integrity and thoughtful pursuit of social responsibility and environmental stewardship.



Wild, Natural & Sustainable

