

CRACCa ITALIAN 本日のオススメ料理

～タパス(小皿料理)～

- 有頭海老(バナメイ)の炙り焼き(4尾) ハーフソルトとレモンを絞ってどうぞ…
【450yen(税抜)】【コースの場合+100yen(税抜)】

みんな大好き…海老のタパス。頭に詰まった海老味噌も美味しいですよ!!

- ◆ 静岡県産 フルーツマト「アメーラ」で作る…自家製ドライマトをハーフオイルマリネで…
マスカルポーネチーズとフリオッシュを添えて…【450yen(税抜)】【コースの場合+100yen(税抜)】
とっても甘いフルーツマトで作りました。乗せて食べてもよし、お酒に合わせるのもよし。色々試してみてくださいね。

- 熱々をどうぞ!! モッツアレラチーズ&トマトマリネに乗せたガーリックトースト(2ピース)
【550yen(税抜)】【コースの場合+200yen(税抜)】

オーブンで仕上げます!! ミルキーなチーズがトロツで…とっても美味なんです。お子様にもオススメ!! (追加1ピース275yen 税抜)

～前菜～

- 北海道産「帆立貝」の炙り焼きをカルパッチョで…完熟マンゴーと甘酸っぱいバルサミコ酢のソースで!!
【S size 850yen(税抜)】【L size 1,100yen(税抜)】【コースの場合 S size+300yen(税抜)L size+550yen(税抜)】
意外な組み合わせですか?? 実は…美味しいんです!! アクセントに加えた『粗く砕いた黒胡椒』がカリッ…香りがはじけます。

- お酒のアテにもよし!! 鮪(マグロ)とアボカド、チェリートマトのサラダをタルタル仕立てで…
【S size 850yen(税抜)】【L size 1,100yen(税抜)】【コースの場合 S size+300yen(税抜)L size+550yen(税抜)】
脂の乗った鮪にアボカド&ハーフサラダ…卵黄&オリーブオイルのソースを絡めて…サクサクフランスパンも混ぜて…召し上がれ!!

- サーモンと帆立貝のカルパッチョ軽いテイル風味 玉葱ドレッシング&コンソメゼリー添え
【S size 950yen(税抜)】【L size 1,200yen(税抜)】【コースの場合 S size+400yen(税抜)L size+650yen(税抜)】
柔らかな身質の魚貝に、ピリッとした辛みのドレッシング、旨味タップリなコンソメ…ワインに合わせたい一皿。白赤どちらでも◎

※アラカイト限定!! 2~3人様のお取り分けに最適!! なので…大きなお皿でドーンとお持ちいたします。

- ◆ おまかせ下さい!! 本日イチオシの前菜4種類を盛り合わせて!! 【1,600yen(税抜)】
迷ったり、決められない時は、是非ご注文下さい。で…アレルギーや食べられないものを教えて下さい…あとは、お楽しみ♥

～パスタ料理、ニョッキ、リゾット～

- ◆ 活メ鯉(うなぎ)とホワイトアスパラのグリルに乗せた「カルボナーラ」仕上げに赤ワインソースを少し…
スパゲティ 又は フェットチーネ(幅広生パスタ)で…

【1,650yen(税抜)】【大盛り2,100yen(税抜)】【コースの場合+300yen(税抜)】【Kid'sSet+450yen(税抜)】
ほっこりとした食感の『ホワイトアスパラガス』を使った CRACCa のスペシャルリテ!! チョット豪華なりストラテ仕立て!!

- ◆ 北海道産「蝦夷鹿(えぞしか)」と牛ホホ肉の赤ワイン煮込みで作る「ボロネーゼ」
フェットチーネ(幅広生パスタ) 又は ペンネリガーテで…
【1,650yen(税抜)】【大盛り2,100yen(税抜)】【コースの場合+300yen(税抜)】【Kid'sSet+450yen(税抜)】
蝦夷鹿…思った以上にクセがないのにビックリされるはず。今話題の赤身のお肉です。モッツアレラチーズとルッコラで仕上げます。

- 伊&仏4種類チーズのリゾット「クアトロフォルマッジ」仕上げに…クルミのローストと葡萄をパラパラッ…
【1,650yen(税抜)】【大盛り2,100yen(税抜)】【コースの場合+300yen(税抜)】【Kid'sSet+450yen(税抜)】
ゴルゴンゾーラ、マスカルポーネ、パルミジャーノ、フロマーシュブラン…です。クリーミーなリゾット…皆さんお好きですよね??

～お魚料理&お肉料理～

- 伊産「乳飲み仔牛アイラウンド(モモ肉)」のオーブン焼き キャラメルオニオンと焦がしバターのソースで…
【2,300yen(税抜)】【コースの場合+300yen(税抜)】

とっても柔らかくて…美味しい『白身のお肉』です。脂の苦手な方にもオススメ!! 熟成タイプの白ワインに合わせたい一皿です。

- 「イベリコ豚モゴテ(肩ロース)」のオリーブ&ローズマリーバターロースト インカのめざめのオーブン焼き添え
【2,300yen(税抜)】【コースの場合+300yen(税抜)】

スペインの誇る黒豚『イベリコ豚』です。甘い脂がとっても美味…今日はシンプルな調理法で仕上げます。レモンを絞ってどうぞ…

- AUST産「オーガニックビーフ(有機肥育牛)イチボ(モモ肉)」のオーブン焼き お野菜タップリ…サラダ仕立て!
【2,500yen(税抜)】【コースの場合+500yen(税抜)】

ストレスフリーでのびのび育ちました。赤身のさっぱりとした美味しさは暑い日にピッタリ!! 自家製の赤ワインマスタードでどうぞ…



