

# 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)]  
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リッシュを添えて…[450yen(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&トマトマリネを乗せたガーリックトースト(2ピース) [550yen(税抜)]  
オーブンで仕上げます!! ミルキーなチーズがトロップで…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熟成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』がカジュ…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&ハーブサラダ…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◎
- ※アラカルト限定!! 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～

- ◆ 活メ鰻(うなぎ)とホワイトアスパラのグリルを乗せた「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 のスペシャルティ!! ちょっと豪華なリゾランテ仕立て!!
- ◆ 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「ポロネーゼ」  
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、フロマージュブラン…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～

- 岩手県産「岩中豚」の柚子胡椒ロースト「ティアボレッタ」 お野菜のオーブン焼き添え  
[2,200yen(税抜)][コースの場合+200yen(税抜)]  
暑くなると何故か辛い物って食べたくなりますよね…そんな時はコレ!! ビール、ワイン…何でも合います…本当ですよ…。
- 「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…
- 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。



