

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。色々試してみてね。
- 熱々をどうぞ!! モッツァレラチーズ&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)]
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熟成バルサミコ酢のソースで…
[S size 850yen(税抜)][L size 1,100yen(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)]
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)]
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◎
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、リムット～

- ◆ 活メ鰻(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 1,950yen(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!! ちょっと豪華なりストランテ仕立て!!
- ◆ 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「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 1,950yen(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。モッツァレラチーズとルッコラで仕上げます。
- 伊&仏4種類チーズのリムット「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 1,950yen(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～

- 「仔羊ランブ(モモ肉)」とお野菜のオーブン焼き ゴルゴンゾーラチーズ(フルチーズ)と黒胡椒のソースで
[2,200yen(税抜)][コースの場合+200yen(税抜)]
オーストラリア産の赤身の美味しい仔羊に、黒胡椒がピリリッと効いた特製ソースを合わせました。美味しいですよ!!
- 「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。



