

前菜

○本日の前菜を 3 種類盛り合わせて…

又は

○別紙「CRACCa ITALIAN のスペシャルティ」の「前菜」に変更できます。お好みの物を 1 つ選んで下さい。
※お選び頂いたお料理によっては、表記の追加料金を頂戴いたします。

フランスパン

パスタ料理 etc.[大盛り+300yen(税抜)~]

下記から 又は 別紙「CRACCa ITALIAN のスペシャルティ」の「パスタ料理 etc.」から、お好みの物を 1 つ選んで下さい
※お選び頂いたお料理によっては、表記の追加料金を頂戴いたします。

○レシピが新しくなりました!! こだわり卵とお肉さんの角切りベーコンで作るスパゲティ「カルボナーラ」

ローマ近くのトラットリアで習いました。たっぷりのパルミジャーノチーズと卵で作るクリーミーなソースにアクセントの黒胡椒がピリッ!!

○CRACCa 開店時からの人気メニュー!! 軽くミンチにした…天使海老とスッキーニのトマトクリームソース和えスパゲティ
皆さん「トマトクリーム」って大好きですよ。南イタリアを代表するお野菜「ズッキーニ」との組み合わせ。是非一度は食べてみてね!!

○粗挽きにした…海の幸と青菜のトマトソース和えスパゲティ「ラグーペスカトーレ」今日は…フレッシュトマト多めです!!
海老、イカ、あさり、ムール貝、甘鯛 etc.…10 種類以上!! 魚介系パスタ「ペスカトーレ(漁師風)」で作る「お魚のミートソース」的な一皿…是非!!

○数量限定 旬の緑野菜と黒毛和牛挽肉のレモンバターソース和えフェットチーネ(幅広生パスタ)仕上げに…モッツァレラチーズのせ
ホワイトアスパラ、エンドウ豆、芽キャベツ…旬の食材を爽やかなレモン風味のパスタで!! 旨味たっぷりのとミルクィなチーズとご一緒に

○ピリ辛です!! 自家製ソーセージ「サルシッチャ」とお野菜、フレッシュトマトの軽い煮込み和えペンネリガーテ 柚子胡椒風味
大人気ゆえにすっかり定番、サルシッチャです!! 外食するとおやさいって不足気味ですよ…仕上げに乗せた温泉玉子と一緒に食べてね。

○ジャガイモのニョッキを今日はシンプルに「ローズマリー風味のバターソース」で和えました。

お団子じゃありません。食べればわかります。ニョッキ料理 No.!!! スタッフにも人気です。残ったソースはパンにつけてね。

デザート

下記から 又は 別紙「CRACCa ITALIAN のスペシャルティ」の「デザート」から、お好みの物を 1 つ選んで下さい
※お選び頂いたデザートによっては、表記の追加料金を頂戴いたします。

○「バニラ風味のカスタードプリン(やわらか仕立て)」×「CRACCa 特製!! 塩バターキャラメルソース」×「シャンティークリーム」
美味しいプリンが作りたくて、試行錯誤の末に辿り着いたのがこのレシピ…シンプルな物ほど難しいですね…一度お試しあれ!!

○シッカリ食べた後でも OK…?! 「白胡麻のパンナコッタ」& 「フルーツミネストローネ」& 「小豆のコンポート」
白胡麻風味の牛乳プリン?! を…果物&果汁タップリのスープに浮かべました…さらに小豆!! 洋風ぜんざい?…みつ豆…そんな感じかな…??

○仏フィルターニュ地方の焼き菓子です。「厚焼きクレープ ファーフルトン」ダークラムの香る…マロンクリームソース添え
お馴染みのクレープを厚く焼いたら…もちもち食感に変身?! 今日は…マロンクリーム&チョコレートソースで大人っぽい仕上がり…是非…!!

○THE イタリアンドルチェ!! 「ティラ・ミス」

イタリアン定番デザートだけど CRACCa のは一味違います…お酒を使わないのでお子様や運転の方も OK…試してみます??

○数量限定です…宇治抹茶&ホワイトチョコレートクリームをはさんだ「ミルクレープ」黒蜜&カスタードの W ソースで…!!
クレープとクリームを重ねること 39 層!! 結構時間かかります…なので…数に限りがあります。御注文はお早目に…。

○情熱の国…スペインのアイスクリームです!! 「クレーマカタラーナ」×「森の苺のマリネ」×「ヨーグルトソース」

クレームブリュミみたいなアイスクリーム!! キャラメル状の表面とクリーミーなアイスのコントラストが Good!! 美味しいんですよ!

コーヒー 又は 紅茶

コースご利用のお客様に限り、コーヒーや紅茶のおかわりが、+100yen(税抜)で出来ます。

1,500yen (税込 1,620yen)

CRACCa ITALIAN の Kid's セット(パパやママのランチコースにプラスできるお得なセットです)

気になるセットの内容は…

・パパやママの pasta 料理 etc が大盛り(約 1.5 倍)になります!!

※CRACCa ITALIAN のスペシャルティの pasta 料理 etc.からお選びいただいた場合、追加料金 [Kid's Set~] を頂戴いたします。

・フランスパン(2 ピース)

・ミニサラダ

・本日のジェラート 又は お好みのデザート

ランチコース 又は 別紙「CRACCa ITALIAN のスペシャルティ」の「デザート」から、お好みの物を 1 つ選んで下さい
※お選び頂いたデザートによっては、表記の追加料金を頂戴いたします。

・ジュース(りんご または オレンジ)

* Kids セットはランチコース 1 つにお子様の人數分(複數) プラスできます *

* 小学生以下のお子様に限ります *

* 辛味等調整いたします。お気軽にお申し付けください *

680yen (税込 734yen)

CRACCa ITALIAN のタパス(小皿料理)

○ スペイン産生ハム「ハモンセラノ」だけ… 350yen(税抜)

美味しい物に余計な物は要りません?!

○ お子様にもどうぞ…ジャガイモの入ったスパニッシュオムレツ「トルティージャ」 350yen(税抜)

スペインでは上手く焼けないとお嫁に行けないって話…。

○ 鮫肝(あんきも)ムースのカナッペ 甘酸っぱいバルサミコソースがけ(2 ピース) 350yen(税抜)

言うなれば…『海のフォアグラ』…。

○ 色々です…オリーブのマリネをピンチョス仕立てで…パーフルオニオンとご一緒に 350yen(税抜)

イタリア、スペイン、フランス…美味しい物に国境はありません。

○ イタリア産 生ベーコン「パンチェッタ」を巻いたグリッシーニ(4 本) 400yen(税抜)

パンチェ…って何?? 軽く燻製にした『豚バラ肉で作る生ハム』…的なベーコン?? です。もちろん生食 OK

○ ホタテ貝小柱と枝豆のタルタル イタリア産カラスミがけ 450yen(税抜)

お酒のアテにオススメ!!…な人気のタパス。レモンの酸味 & タップリのカラスミで仕上げます。

○ 季節野菜の南伊版トマト煮込み「カポナータ」温玉のせ 450yen(税抜)

フレンチで言えば「ラトゥイユ」ですが…甘酸っぱく仕上げるのが南伊風。お子様のお食事にもオススメです!!

○ お酒のアテにはこれでしょう!! 「チーズの盛り合わせ」 500yen(税抜)

イタリア産チーズを中心に 4~5 種類を盛り合わせてみました!!

○ スペイン産生ハム「ハモンセラノ」 VS イタリア産生ハム「フロシュート」 650yen(税抜)

産地が違えば味も又然り。まして国が違えば…。さて、どちらがお好みでしょうか??

○ おまかせ下さい!! 生ハム & サラミ、パンチェッタ etc. …の盛り合わせ

「アンティパスト イタリアノ」 850yen(税抜)

イタリアでは「生ハム等の食肉加工品の盛り合わせ」をこんな風と呼ぶんです。ワイン好きには欠かせない一皿ですね。

~サイドメニュー~

○ フランスパン(5 ピース)

300yen(税抜)

○ ガーリックトースト(4 ピース)

300yen(税抜)

○ グリッシーニ「ピッコリ」(10 本くらい)

300yen(税抜)

○ 薄焼きカリカリフランスパン

メルバトースト(8 枚くらい)

100yen(税抜)