

CRACCa ITALIANのお取り分けコース(Lunch Time Ver.)

***3日前までの要予約です。**

***2名様ご注文下さい(3名様の場合はご相談下さいませ。)**

***お料理はお客様にて、お取り分け下さいませ。**

***お選び頂いたお料理によっては、追加料金を頂戴いたします。ご了承くださいませ。**

- 食前のお楽しみ…タパス「小皿料理」
- 本日の前菜を3種類盛り合わせて…
- フランスパン

○パスタ料理

「CRACCa ITALIANのランチコース」又は「CRACCa ITALIANのスペシャリテ」の「パスタ料理 etc.」からお好みのものを、2名様で1つ選んで下さい。

- ※[CRACCa ITALIANのスペシャリテ パスタ料理 etc.]で大盛りをご注文の場合は[表記の追加料金]を頂戴いたします。
- ※[CRACCa ITALIANのスペシャリテ パスタ料理 etc.]にKid'sSetを付けた場合は[表記の追加料金]を頂戴いたします。
- ※[CRACCa ITALIANのランチコース パスタ料理 etc.]で大盛りをご注文の場合は[+300yen(税抜)]で承ります。

○お口直しのシャーベット

○お魚料理 又は お肉料理

下記からお好みの物を、2名様で1つ選んで下さい

- 本日のお魚のポワレと赤海老のオーヴン焼きをサラダ仕立てで…
シンプルにしモンとバジルのソースを添えて

皮目をカリッと焼いたお魚に香ばしい海老!! お野菜タップリのサラダも嬉しい一皿です。

- 本日のお魚とアサリ、色々お野菜のオーヴン焼き「インパテッラ」
軽くソテーしたお魚とお野菜達をオーヴンでジックリ焼き上げます。アサリのスープを吸ったお野菜がとっても美味…。

- 岩手県産「岩中豚」の香草パン粉焼き 柚子胡椒風味
バルサミコ酢&シェリー酒ヴィネガーでマリネしたトマトと一緒に…
甘い脂に柚子胡椒の爽やかな辛さが好相性な一皿。2種の樽熟酢でマリネした甘いトマトも秀逸也。

- 希少部位入荷です。霜降り中落ちカルビのあぶり焼き
甘酸っぱい葡萄と赤ワインのソースで… [+300yen(税抜)]
CRACCa 人気 No.1のお肉料理です。漬け込み&熟成の二段作業の成せる柔らかさ…是非一度はお試しあれ。

- 欧州産鴨ロースの蜂蜜&スパイスロースト
根菜を中心に…色々お野菜、リンゴのオーヴン焼き添え [+500yen(税抜)]
CRACCa オープン以来『その迫力と華やかさ』に隣席からの問い合わせ続出。リピート率の高さも人気を物語っています。

- 本日のデザートを盛り合わせて…
又は

- イタリア産を中心に…チーズの盛り合わせ

コーヒー 又は 紅茶

コーヒーや紅茶のおかわりが、+100yen(税抜)で出来ます。

1名様につき 2,800yen~(税込 3,024yen~)