

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」(プラス料金あり)からお好みの物を 1 つ選んで下さい

○フランスパン

パスタ料理 etc. (大盛り+324yen 税込)

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.」(プラス料金あり)からお好みの物を 1 つ選んで下さい

○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』ってお好きですね。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「ラゲーベスカトーレ」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 静岡県産「釜揚げシラス」と春野菜色々のフェットチーネ(幅広生パスタ)ペペロンチーノ仕立て 伊産カラスミがけピリッと唐辛子を効かせた北伊版ペペロンチーノに、老舗専門店の手による美味しいシラス…更に…仕上げにカラスミのコクをプラス!!是非…

○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つて不足気味ですね…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.1!! 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」(プラス料金あり)からお好みの物を 1 つ選んで下さい

○北海道産「恵比寿(えびす)かぼちゃのカスタードプリン」×「レンズ豆の黒蜜コンポート」×「ビターキャラメルソース」GW 間近の北海道から美味しい南瓜が届きました!! 数ある CRACCa プリンの中でも人気の一皿。食べたことのない方は、この機会に是非…?!

○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…?!

○伊料理店ですが…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」塩バターキャラメルソース 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?! 爽やかな『マンゴー&パッションフルーツ』& CRACCa 自慢のソースとご一緒に…

○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??

○スペイン産ビターチョコで作る「ガトーショコラ」森の苺のマリネ&ビターチョコムース。さらに…マロンクリームソース添え CRACCa 自慢の焼き菓子に相性の良いペリ〜を合わせました。今日は…ダークグラムの香るマロンクリームソースで『大人スイーツ』…かな?!

○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」×「白桃のコンポート」×「ヨーグルトソース」 クレームブリュレ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 Kids セット(パパ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…

・パパママの pasta 料理 etc が 大盛り(約 1.5 倍) になります!!

・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(ランチコースのデザートから 1 つお選びください)

・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 お子様の人数分(複数) 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!!

○ 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 イタリアーノ」 **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)