

\* 前菜一皿目

軽く粒マスタードを加えた『チェリートマトのソース』で和えた…  
冷製スパゲティーニ 牡丹海老とカラスミを添えて…

\* 前菜二皿目

色々な葉野菜、根菜のイタリアンスティックサラダ『ピンツィモーニオ』  
ピリ辛&マイルド…な2種類のマヨネーズソース添え

\* パスタ料理

北海道産蝦夷鹿(えぞしか)の赤ワイン煮込みで作る「ポロネーゼ」  
と空豆和えフェットチーネ(幅広生パスタ)  
ルッコラとスカモルツァチーズ添え

\* お魚料理

本鮪(マグロ)ホホ肉のパン粉焼き パルミジャーノチーズ風味  
とフルーツマト&ホワイトアスパラガスのラゲー  
アメリカーナソースでどうぞ…

\* お肉料理

90 日間氷温熟成牛サーロインのオーヴン焼き  
クリーミーなジャガイモのピューレ添え

\* CRACCaITALIAN 特製デザート

\* 珈琲又は紅茶

\* 前菜一皿目

○イタリア&スペイン産の  
生ハムやサラミ etc 豚肉加工品を盛り合わせて  
○黒毛和牛とホワイトアスパラガスのあぶり焼き  
を冷製仕立てで…コンソメゼリー添え

\* 前菜二皿目

オマール海老テールミートと帆立貝、彩り野菜のインサラータ  
白桃のコンポートのソース添え

\* パスタ料理

粗挽きにした海の幸と青菜のトマトソース和え  
フェットチーネ(幅広生パスタ)  
『ラゲーペスカーレ』

\* お魚料理

愛媛県産 カンパチの香草パン粉焼き  
フルーツマトとパープルオニオンのサラダとご一緒に…

\* お肉料理

牛ホホ肉の赤ワイン煮込み  
雪下人参のピューレとブリオッシュを添えて

\* CRACCaITALIAN 特製デザート

\* 珈琲又は紅茶