

2名様からご注文頂ける【シェフにおまかせフルコース】
5,800yen(税込 6,380yen)【3日前迄の要予約制とさせていただきます】

* 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
静岡県産『釜揚げシラス』と南伊サルデーニャ産『カラスミ』かけ

* 前菜二皿目

彩り野菜の『コンポジツィオーネ』
欧州産『フォウグラ』のポワレと紅玉りんごのコンポート添え

* 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
『ボロネーゼ』とホワイトアスパラで和えたニョッキ

* お魚料理

欧州産『トラウトサーモン(海鱒)&ムール貝』の軽いラグー仕立て
サフラン風味のクリームソースとご一緒に…

* お肉料理

伊産『乳飲み仔牛アイラウンド(モモ肉)』の香草パン粉焼き
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

ご希望のお客様にはバゲット(フランスパン)をお持ちいたします。
お申し付けください。

2名様からご注文頂ける【シェフにおまかせフルコース】
5,800yen(税込 6,380yen)【3日前迄の要予約制とさせていただきます】

* 前菜一皿目

駿河湾産赤海老と枝豆、空豆のタルタル仕立て
コンソメゼリーと伊産カラスミをあしらって…

* 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

スペイン産イベリコ豚の赤ワイン煮込みで作る「ボロネーゼ」
和えフェットチーネ(幅広生パスタ)
ルッコラと水牛乳のリコッタチーズ添え

* お肉料理

(本日は二種類を盛り合わせて…)
スペイン産『イベリコ豚トントロ』とお野菜の柚子胡椒ロースト
雑穀米のリゾットを詰めた…仏産『ウズラ』のオーヴン焼き
赤ワインソースでどうぞ…

* CRACCaITALIAN 特製デザート

* 珈琲又は紅茶

ご希望のお客様にはバゲット(フランスパン)をお持ちいたします。
お申し付けください。