＊前菜一皿目
香り高いバジルソース(ジェノヴェーゼ)で和えた
冷製スパゲティーニ
北海道産『紅ずわい蟹爪』&サルサプッタネスカ添え

＊前菜二皿目
季節の彩り野菜の温かいサラダ『コンポジツィオーネ』
ピエモンテ産『トミーノチーズ』と生ハム『ハモンセラーノ』添え

＊パスタ料理
北海道産『蝦夷鹿(エゾシカ)』のボロネーゼ和えニョッキ
水牛乳のリコッタチーズとご一緒に…

＊お魚料理
愛媛県産『寒鰤(カンブリ)』のオーヴン焼き
濃厚な甲殻類のエッセンス『アメリケーヌソース』で…
広島県産『牡蠣(カキ)』とパルミジャーノチーズのリゾット添え

＊お肉料理
国産『牛ホホ肉』の赤ワイン煮込み
北海道産『栗南瓜(くりかぼちゃ)のコンフィ添え

＊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。

＊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種類の特製ソース添え

＊パスタ料理
スペイン産イベリコ豚のローストと香味野菜のラグーソース
和えフェットチーネ(幅広生パスタ)
パルミジャーノチーズと黒胡椒を少し…

＊お魚料理
本鮪ホホ肉の香草パン粉焼きとホワイトアパラガスのグリル
アンチョヴィ&オリーヴ、ケッパーの『サルサプッタネスカ』添え

＊お肉料理
イタリア産乳飲み仔牛モモ肉とモッツァレラチーズの重ね焼き
ピッツァ職人風
オレガノ風味のトマトソース添え

＊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。