

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」に変更できます。お好みの物を 1 つ選んで下さい。
※お選び頂いたお料理によっては、表記の追加料金を頂戴いたします。





フランスパン

パスタ料理 etc

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.」から、お好みの物を 1 つ選んで下さい
※お選び頂いたお料理によっては、表記の追加料金を頂戴いたします





【大盛り+500yen(税込 550yen)～※麺、具材共に 1.5 倍になります…フラス料金も 1.5 倍頂戴いたします。】

- お子様にもオススメ…黒胡椒無しでも OK!!** こだわり卵とお肉屋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」って好きですよ。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!!
- 駿河湾産「桜海老」と空豆、菜花のスパゲティ ペペロンチーノ 軽いアンチョヴィ風味…南伊サルテーニャ産カラスミかけ** テイクアウトメニューのスペシャルティが登場です!! アンチョヴィ&カラスミに好相性のバターを加えた北伊版ペペロンチーノ…美味しいですよ
- 大分県産「秋刀魚(サンマ)」と緑黄色野菜のグリのトマトソース和えフェットチーネ バジルソース(ジェノヴェーゼ)かけ** 大人気のバジルソース仕上げのパスタ。脂ののった「秋刀魚」と栄養価も高い「ビタミンカラーのお野菜」を、今日は…生パスタでどうぞ!!
- 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!! 外食するとお野菜って不足気味ですよ…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」から、お好みの物を 1 つ選んで下さい
※お選び頂いたデザートによっては、表記の追加料金を頂戴いたします。

- CRACCa の定番!! 北海道産「栗かぼちゃのカスタードプリン」×「ビターキャラメルソース」×「ビターチョコクリーム」** 美味しい南瓜が入荷したので…「特製のイタリアンカスタードプリン」を作りました。素材の持ち味を生かして、取って…シンプルに仕上げます
- 定番レアチーズを可愛げなグラス仕立てで! 「レアチーズ」×「焦がしバター風味のココアクッキー」×「森の苺のマリネ」** リピーターさんお待ちせ!! 牛乳屋さんの作る濃厚クリームチーズで作るレアチーズです。珈琲、紅茶どちらにも好相性なデザート。
- シッカリ食べた後でも OK?! 「アマレット風味のパンナコッタ」&「フルーツミネストローネ」&「小豆のコンポート」** 低脂肪生クリームで作るミルク&ローカロなミルクプリン。カラフルなフルーツスープを合わせたサッパリ系。お腹いっぱいでも大丈夫…?!
- 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??
- 赤いティラ・ミス?? 「苺のスッパ イングレーゼ」 センガセンガ十種苺のコンポート&カスタードソースとご一緒に…** 聞き慣れないですね…「苺果汁を染み込ませたスポンジ生地」と「ホワイトチョコ&カスタードクリーム」を重ねる「伊版ショートケーキ」風…?!
- 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」** クレームブリュミみたいなアイスクリームです!! 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**  

コースご注文のお客様に限り、コーヒーや紅茶のおかわり(2 杯目)が、+100yen(税込 110yen)で出来ます。

1,650yen(税込 1,815yen)  

CRACCa ITALIAN の Kid's セット ※店内飲食限定です。

(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(1.5倍)になります!!

※CRACCa ITALIAN のスペシャルティの pasta 料理 etc.からお選びいただいた場合、追加料金 [Kid's Set~] を頂戴いたします。

・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 又は 別紙「CRACCa ITALIAN のスペシャルティ」の「デザート」から、お好みの物を1つ選んで下さい
※お選び頂いたデザートによっては、表記の追加料金を頂戴いたします。

・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つにお子様的人数分(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*

800yen(税込 880yen)

CRACCa ITALIAN のタパス(小皿料理) ※店内飲食限定です。

○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) [380yen(税込 418yen)]
言うなれば…『海のフォアグラ』…。

○スペイン産生ハム「ハモンセラノ」…だけ [400yen(税込 440yen)]
言わずもがなの…生ハムです…美味しいです。余計なものは、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」 [400yen(税込 440yen)]
スペインでは上手く焼けないとお嫁に行けないって話…。

○伊産生ベーコン?!「パンチェッタ」&カリカリ…スティックパン「グリッシーニ」(8本ぐらい) [450yen(税込 495yen)]
パンチェ…って何?? 軽く燻製にした『豚バラ肉で作る生ハム』…ベーコンに近いですかねえ…でもやっぱり生ハム。もちろん生食 OK!!

○お酒のアテに最適!! ピリ辛仕立てです。「オリーブのマリネ」 [500yen(税込 550yen)]
イタリア、スペインそれからフランス…色々なオリーブを香り豊かな『唐辛子オイル』でマリネ!! お酒を飲むんだったら…是非!!

○緑黄色野菜&根菜を中心に、色々なお野菜で作る…「自家製ピクルス」 [500yen(税込 550yen)]
キッチンとお野菜食べてますか?? それに…お酢は体にも良いんですよ…たくさん食べましょう。

○季節野菜のトマト煮込み南伊シチリア風…「カポナータ」温玉のせ [500yen(税込 550yen)]
フレンチで言えば『ラトゥイユ』ですが…甘酸っぱく仕立てるのが南伊シチリア風。お子様のお食事にもオススメです!!

○帆立貝小柱と枝豆のタルタル 南伊サルテーニャ産カラスミがけ [500yen(税込 550yen)]
お酒のアテにオススメです!!…なディナータイムで人気のタパスです。レモンの酸味&タツプリのカラスミで仕上げます。

○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」 [700yen(税込 770yen)]
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??

ランチタイム限定【テイクアウト パスタセット】

1,750yen(税込 1,890yen)~

ご注文は、**【前日迄の要予約制】**とさせていただきます。

前日の【営業終了迄】に、ご注文くださいませ。

お料理のお引き渡しは**【13:30】**を最終とさせていただきます。

- お好みの前菜(メニューからお選び頂けます)
- お好みの pasta 料理(メニューからお選び頂けます)
- CRACCa ITALIAN 特製デザート 1品(お任せです)

CRACCa ITALIAN のスペシャルテ

※店内飲食限定です。

※ランチコースのお料理を[CRACCa ITALIAN のスペシャルテ]に変更の場合、表記の追加料金を頂戴いたします。
※また、同メニューで[パスタ料理の大盛り]や[Kid'sSet]をご注文の場合も、表記の追加料金を頂戴いたします。
※アラカルト(単品)での、追加注文承ります!!

～前菜～

- 『美味しいトマトのサラダ』スペイン産生ハム『ハモンセラノ』&水牛乳で作る『リコッタチーズ』を添えて…
【アラカルト(単品)追加 900yen(税込 990yen)】【コースの前菜を変更+ 380yen (税込 418yen)】
シンプルなドレッシングと塩、黒トリュフオイルで仕上げます…残ったオイルは、是非パンにつけて食べてね…美味しいですよ。
- おまかせください!! 生ハム&サラミ、パンチェッタ etc…の盛合せプレート『アンティパスト イタリアーノ』
【アラカルト(単品)追加 900yen(税込 990yen)】【コースの前菜を変更+ 400yen (税込 440yen)】
イタリアのレストランでは『生ハム等の豚肉加工品の盛合せ』をこんな風と呼ぶんです。ワインには欠かせない一皿ですね。
- イタリアンスティック野菜サラダ『ピンツィモーニオ』伊仏中心に『温かい 4 種チーズのソース』でどうぞ…
【アラカルト(単品)追加 1,000yen(税込 1,100yen)】【コースの前菜を変更+ 480yen (税込 528yen)】
イタリア版チーズフォンデュです。お野菜好きにはたまらない…かも?! もちろんパンにもワインにも好相性、お勧めは『軽めの赤』!!
- リピート率 No.1 大人気です…『黒毛和牛の炙り焼きカルパッチョ』柚子胡椒風味 パルミジャーノチーズかけ
【アラカルト(単品)追加 1,000yen(税込 1,100yen)】【コースの前菜を変更+ 480yen (税込 528yen)】
目利きのお肉屋さんから仕入れてあります。ほぼ原価出し…利益ゼロです!! 『プラス料金はご了承くださいませ。』店主&シェフ

～パスタ料理 etc.～

- チーズ好きな方にオススメ 広島県産「カキ」と青菜、パルミジャーノチーズのリゾット 仕上げに黒胡椒を少し…
【コースで変更+ 300yen (税込 330yen)】【大盛り+ 950yen(税込 1045yen)】【Kid'sSet+ 450yen(税込 495yen)】
シンプルなパルミジャーノの『チーズリゾット』に旨味たっぷりの夏カキを合わせました。青菜の食感が程よいアクセント…です。
- 北海道産「蝦夷鹿(えぞしか)」と牛ホホ肉の赤ワイン煮込みで作る「ボロネーゼ」 フェットチーネ(幅広生パスタ)
【コースで変更+ 300yen (税込 330yen)】【大盛り+ 950yen(税込 1045yen)】【Kid'sSet+ 450yen(税込 495yen)】
蝦夷鹿…思った以上にクセがないのにビックリされるはず。今話題の赤身のお肉です。モッツアレラチーズとルッコラで仕上げます。
- 生うに(約 50g!!)と青菜のトマトソース和えスパゲティ 又は フェットチーネ(幅広生パスタ)…軽いクリーム仕立て
【コースで変更+ 400yen (税込 440yen)】【大盛り+ 1,100yen(税込 1,210yen)】【Kid'sSet+ 600yen(税込 660yen)】
仕入れ状況にもよりますが…数量限定です。4~5 皿といった感じです。残り数はスタッフまでお問い合わせくださいませ…。

～デザート～

- 焼菓子の季節到来!! 「ガトーショコラ クラシック」 ビターチョコクリーム&オリーブオイルのミルクジェラート 添え
【アラカルト(単品)追加 550yen(税込 605yen)】【コースで変更+ 100yen (税込 110yen)】
ほろ苦いスペイン産ビターチョコレートがタップリな焼き菓子&クリームです。添え物も CRACCa のスペシャルジェラート…です。
- 森の苺&木の实の入ったフレッシュチーズのジェラート『カッサータ シチリアーナ』フルーツミネストローネ 添え
【アラカルト(単品)追加 600yen(税込 660yen)】【コースで変更+ 150yen (税込 165yen)】
ザクザクとした食感の『クランブル状のジェラート(具沢山かき氷…的な感じ)』です。ミネストローネをかけても…美味♡
- お任せください!! 「本日のオススメ デザートを 3 種類盛り合わせて…」
【アラカルト(単品)追加 800yen(税込 880yen)】【コースで変更+ 380yen (税込 418yen)】
メニューにある物…ない物、お任せください。『アレルギーや苦手な物ありませんか?』スタッフまでお気軽にどうぞ