CRACCa ITALIAN のランチコース

フレッシュ葉野菜のサラダ

本日のタパス(小皿料理)

フランスパン

パスタ料理 etc

(大盛り＋324yen 税込)

【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…天使海老とズ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』ってお好きですよね。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『ラグー ペスカトーレ』 今日はフレッシュトマト多めの夏仕様!!
海老、イカ、あさり、カンパチ、甘鯛…10 種類以上!! 魚介のトマトソース『ペスカトーレ(漁師風)』をベースに作る『お魚のミートソース』な一皿。

○数量限定 和牛&牛ホホ肉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のグリル和えフェットチーネ(幅広生パスタ)
ディナーで人気の赤ワインとトマトで煮込む特製ボロネーゼ(ミートソース)をスペシャル版で…モッツァレラチーズとルッコラで仕上げます。

○ 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

【お好みのデザートを 1 つ選んで下さい】

○「宇治抹茶のカスタードプリン」×「小豆のコンポート」×「沖縄県産黒蜜」×「ホワイトチョコクリーム」
僕の好きな和の食材を使ったデザート。苦み走った抹茶に相性の良い『添え物たち』…迷ったらコレ。オススメです?!

○ シッカリ食べた後でも大丈夫!!「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」
柑橘、森の苺、マンゴーetc.を果汁でマリネ。食べるフルーツスープ、そんな感じかな…??サッパリ系デザートです。

○ 伊料理店ですが…仏ブルターニュ地方の焼き菓子です。「厚焼きクレープ ファーブルトン」 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??

○友人のパティシエ直伝!! 「レアチーズのクレープ包み」×「森の苺のマリネ」×「カスタードソース」
紅茶に合うデザートって事で教えてもらいました。登場以来リピーターの多い人気の一皿。まだの方は…是非!! あっ…ちなみに僕は珈琲派…。

○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 job!! 美味しいんですよ!!

コーヒー または 紅茶

ランチ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＋108yen(税込)で出来ます。

1,480yen (税込 1,598yen)

CRACCa ITALIAN の Kid`s セット(パパや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…
・パパやママのパスタ料理 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「ハモンセラーノ」だけ… 350yen (税込 378yen)
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 (税込 378yen)
スペインでは上手く焼けないとお嫁に行けないって話…。

○ 鮟肝(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 (税込 378yen)
言うなれば…『海のフォアグラ』…。

○ 色々です…オリーヴのマリネをピンチョス仕立てで…パープルオニオンとご一緒に 350yen (税込 378yen)
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 (税込 432yen)
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 (税込 486yen)
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 (税込 486yen)
フレンチで言えば「ラタトゥイユ」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 (税込 540yen)
イタリア産チーズを中心に 3～4 種類を盛り合わせてみました!!

○ スペイン産生ハム「ハモンセラーノ」 VS イタリア産生ハム「プロシュート」 650yen (税込 702yen)
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 (税込 918yen)
イタリアでは「生ハム等の食肉加工品の盛り合わせ」をこんな風に呼ぶんです。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(税込 324yen)

○ガーリックトースト(4 ピース)
300yen(税込 324yen)

○グリッシーニ「ピッコリ」(10 本くらい)
300yen(税込 324yen)

○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(税込 108yen)