

よい専門店らしく…地方色豊かな『イタリア伝統料理』や
リストランテ仕立ての『華やかなお料理』をお楽しみください。

【CRACCa ITALIAN ホームページ限定掲載メニュー】

※3 日前迄の要予約制です※

※ランチ&ディナータイムのどちらでも、ご提供可能です※

※店内飲食限定提供です。テイクアウトは承っておりません※

【(一皿目)前菜】

○お野菜のトマト煮込み『カポナータ』と生ハムをのせたガーリックトースト『フルスケッタ』 [2ピースです]

【コースで選択の際、+300yen (税込 330yen)】

【アラカルト(単品) 1,300yen(税込 1,430yen)】

ミニフランスパンのガーリックトーストを使った『パンタパス』です。スペイン料理っぽい感じですけどイタリアでは定番なんですよ。

○静岡県産『釜揚げシラス』と空豆をのせたガーリックトースト『フルスケッタ』仕上げに南伊産カラスミかけ [2ピースです]

【コースで選択の際、+400yen (税込 440yen)】

【アラカルト(単品) 1,400yen(税込 1,540yen)】

イタリアでも春の食材『シラス&空豆』の組み合わせの定番ブルスケッタです。レモン風味の一番搾りオリーブオイルで仕上げます。

○オススメ!! 上記 2 種類の『フルスケッタ』を盛り合わせて!! [各 1 ピースずつ…合わせて 2 ピースです]

【コースで選択の際、+450yen (税込 495yen)】

【アラカルト(単品) 1,450yen(税込 1,595yen)】

是非、お酒に合わせて頂きたいお料理です。今の季節なら…発砲系のお酒がオススメ。微発砲赤ワイン『ランブルスコ』なんて如何??

○トリッパ(牛第二胃袋ハチノス)とお豆のフレッシュトマトソース煮込み 仕上げに…パン粉をふってオーブン焼き!!

【コースで選択の際、+400yen (税込 440yen)】

【アラカルト(単品) 1,400yen(税込 1,540yen)】

THEイタリアンの前菜…パンが欲しくなる一皿です。熱々をお持ち致します。ご提供まで少々お待ちくださいませ…

○駿河湾産『赤海老』のグリルと完熟マンゴーマリネのモザイク仕立て ジェノヴェーゼ&チェリートマトのソース添え

【コースで選択の際、+500yen (税込 550yen)】

【アラカルト(単品) 1,500yen(税込 1,650yen)】

意外ですか?? イタリア料理では、主食材と果物をよく組み合わせます…代表例は『生ハム&メロン』。甲殻類と果物も好相性です。

○愛媛県産『活メ鯛(フリ)』のマリネと完熟パイナップルのモザイク仕立て 柚子&レモン風味のオリーブオイルで…

【コースで選択の際、+500yen (税込 550yen)】

【アラカルト(単品) 1,500yen(税込 1,650yen)】

程よく脂ののった鯛に南国果実の取り合せです。サッパリとした柑橘が全体をまとめています。樽熟成タイプの白ワインと好相性!!

○南伊産『カラスミ』で和えた…イカ墨を練りこんだスパゲティ…の冷製仕立て!! 生ウニとコンソメゼリー添え

【コースで選択の際、+600yen (税込 660yen)】

【アラカルト(単品) 1,600yen(税込 1,760yen)】

元々、イタリアには『冷製パスタ』はありません。近年、新しいタイプのお料理として高級リストランテを中心に、前菜として食されます。

○軽く粒マスタードを加えたチェリートマトソース和えスパゲティーニの冷製仕立て 生ハム&ブラッティーナ添え

【コースで選択の際、+650yen (税込 715yen)】

【アラカルト(単品) 1,650yen(税込 1,815yen)】

ブラッティーナって何? 細かく刻んだモッツアレラチーズを生クリームで和えて…モッツアレラチーズで巾着状に包んだチーズです。

【(二皿目)パスタ料理 etc.】H.P 限定掲載メニュー

○粗挽きの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)又は リゾット『ラグーベスカトーレ』
【コースで選択+300yen(税込 330yen)】 【大盛り+1,050yen(税込 1,155yen)】 【Kids Set+450yen(税込 495yen)】
【アラカルト(単品) 1,700yen(税込 1,870yen)】 【アラカルト(単品)大盛り 2,450yen(税込 2,695yen)】
 海老、イカ、貝…10種類くらいかな…具材を粗挽きにしてパスタやリゾットと絡みやすくした、一体感のある一皿です。

○秋刀魚(サンマ)とグリン野菜のトマトソース和えスパゲティ 又は リングイネ バジルソース『ジェノヴェーゼ』かけ
【コースで選択+300yen(税込 330yen)】 【大盛り+1,050yen(税込 1,155yen)】 【Kids Set+450yen(税込 495yen)】
【アラカルト(単品) 1,700yen(税込 1,870yen)】 【アラカルト(単品)大盛り 2,450yen(税込 2,695yen)】
 軽くソテーした秋刀魚とお野菜をオーダー毎にトマトソースで軽く煮込みます。素材それぞれの味が際立つパスタ料理です。

○欧州産『鴨モモ肉』とゴボウ、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かけ
【コースで選択+300yen(税込 330yen)】 【大盛り+1,050yen(税込 1,155yen)】 【Kids Set+450yen(税込 495yen)】
【アラカルト(単品) 1,700yen(税込 1,870yen)】 【アラカルト(単品)大盛り 2,450yen(税込 2,695yen)】
 スタッフにも人気の CRACCaTALIAN のスペシャルティの一つです。チョット説明しづらいパスタなんですが…是非一度ご賞味ください。

○季節野菜と和牛挽肉のレモンバターソース和えフェットチーネ(幅広生パスタ)仕上げに…モッツァレラチーズのせ
【コースで選択+300yen(税込 330yen)】 【大盛り+1,050yen(税込 1,155yen)】 【Kids Set+450yen(税込 495yen)】
【アラカルト(単品) 1,700yen(税込 1,870yen)】 【アラカルト(単品)大盛り 2,450yen(税込 2,695yen)】
 人気の過去メニューパスタが『H.P 限定掲載メニュー』で再登場です。お好きな方も多いはずです…ご注文お待ちしております。

○緑黄色野菜&根菜色々…柚子胡椒風味のペペロンチーノを…リングイネ(楕円形状スパゲティ)で!! 生ハムのせ
【コースで選択+400yen(税込 440yen)】 【大盛り+1,200yen(税込 1,320yen)】 【Kids Set+600yen(税込 660yen)】
【アラカルト(単品) 1,800yen(税込 1,980yen)】 【アラカルト(単品)大盛り 2,600yen(税込 2,860yen)】
 お馴染みのペペロンチーノを柚子胡椒風味仕立てにしてみました。パスタは…相性の良い&食べ応えのある『リングイネ』で!!

○ムール貝とフレッシュトマトで作るラグーソースで和えた『イカ墨を練りこんだスパゲティ』サクサクのパン粉かけ
【コースで選択+400yen(税込 440yen)】 【大盛り+1,200yen(税込 1,320yen)】 【Kids Set+600yen(税込 660yen)】
【アラカルト(単品) 1,800yen(税込 1,980yen)】 【アラカルト(単品)大盛り 2,600yen(税込 2,860yen)】
 南伊シチリアの伝統料理です。ムール貝タッブリで作るラグーソースは…言うなれば『ムール貝のミートソース』美味しいですよ!!

○駿河湾産『赤海老』と枝豆、フレッシュトマトのリゾット EX.V オリーブオイル仕立て 仕上げに伊産カラスミかけ
【コースで選択+400yen(税込 440yen)】 【大盛り+1,200yen(税込 1,320yen)】
【アラカルト(単品) 1,800yen(税込 1,980yen)】 【アラカルト(単品)大盛り 2,600yen(税込 2,860yen)】
 あっさりとしたオリーブオイル仕立てのリゾットです。リゾット=チーズだけじゃないんですよ。南伊ではポピュラーな一皿です。

○ともかく…ワインにあいます!! イタリア産『4種チーズ』と紅玉りんごのリゾット 仕上げに…黒胡椒かけ
【コースで選択+500yen(税込 550yen)】 【大盛り+1,350yen(税込 1,485yen)】 【Kids Set+750yen(税込 825yen)】
【アラカルト(単品) 1,900yen(税込 2,090yen)】 【アラカルト(単品)大盛り 2,750yen(税込 3,025yen)】
 CRACCaTALIAN オープン時の人気メニューが復活!! ゴルゴンゾーラ、モッツァレラ、リコッタ、パルミジャーノ…美味しいので是非!!

○北海道産『栗南瓜(くりかぼちゃ)』とパルミジャーノのクリームソース和えニョッキ 生ハム『ハモンセラノ』のせ
【コースで選択+300yen(税込 330yen)】 【大盛り+1,050yen(税込 1,155yen)】 【Kids Set+450yen(税込 495yen)】
【アラカルト(単品) 1,700yen(税込 1,870yen)】 【アラカルト(単品)大盛り 2,450yen(税込 2,695yen)】
 甘じょっぱい(ドルチェサラタ)系のお料理です。あまり馴染みがないかも一皿かもしれませんが、イタリアではポピュラーなんですよ。

○シンプルなたマトソースで和えた『ゴルゴンゾーラチーズのラヴィオリ(詰め物パスタ)』仕上げに焦がしバターかけ
【コースで選択+500yen(税込 550yen)】 【大盛り+1,350yen(税込 1,485yen)】 【Kids Set+750yen(税込 825yen)】
【アラカルト(単品) 1,900yen(税込 2,090yen)】 【アラカルト(単品)大盛り 2,750yen(税込 3,025yen)】
 日本ではあまり馴染みがないのかもしれませんが…詰め物パスタです。ご注文お待ちしております。

○お二人様でのご注文です!! 具材タッブリ…海の幸のトマトソース和えスパゲティ 又は リゾット『ベスカトーレ』
【コースで選択 お一人様+600yen ずつ (お二人様で+1,200yen です)】 【大盛り KidsSet でのご用意はできません…】
【アラカルト(単品) 4,000yen(税込 4,400yen)】
 お二人様だからこそのパスタです!! 具材がゴロゴロ入ってます&大きなお皿でドーンとお持ちいたします。お楽しみに!!

【(二皿目)お肉料理&お魚料理】H.P 限定掲載メニュー

○**限定入荷&提供中!! 国産(牛ホホ肉)の赤ワイン煮込み クリーミーなジャガイモのピューレ添え**
【コースで選択 + 1,500yen(税込 1,650yen)】

【アラカルト(単品) 2,900yen(税込 3,190yen)】

たっぷりの赤ワイン(だいたい…一皿でボトル 1/2 本くらいかな…)でジックリ煮込む CRACCaITALIAN のスペシャルリテです。

○**鱈(ススキ)のポワレ&赤海老のオーヴン焼きをサラダ仕立てで バジルソース「ジェノヴェーゼ」とレモン添え**
【コースで選択 + 1,500yen(税込 1,650yen)】

【アラカルト(単品) 2,900yen(税込 3,190yen)】

CRACCa のお魚料理と言えばコレ!! 皮目をカリッと焼いた鱈をお野菜タップリの一品に仕立てました。ご注文お待ちしております。

○**スペイン産黒豚「イベリコ豚モゴテ(肩ロース)」の柚子胡椒風味ロースト「ディアボレッタ」 グリル野菜添え**
【コースで選択 + 1,600yen(税込 1,760yen)】

【アラカルト(単品) 3,000yen(税込 3,300yen)】

スペインの誇る銘柄黒豚です。特筆すべきはその甘い脂!! 白身のお肉よりも赤身のお肉に近い味わいです。赤ワインとも好相性!!

○**鱈(ススキ)のポワレを…アサリとスペルト小麦(イタリア小麦)のサッパリとしたスープ仕立てで「ズッペッタ」**
【コースで選択 + 1,600yen(税込 1,760yen)】

【アラカルト(単品) 3,000yen(税込 3,300yen)】

イタリア料理に限らず西洋料理って重いイメージってありませんか?? この辺りでサッパリとしたお魚料理をご紹介します。是非!!

○**イタリア産「牛タン(タンモト)」のグリル 温野菜サラダ添え バジルソース「ジェノヴェーゼ」とレモン添え**
【コースで選択 + 1,600yen(税込 1,760yen)】

【アラカルト(単品) 3,000yen(税込 3,300yen)】

美味しい牛タンが入荷!! イタリアではシンプルに食べるのが一般的です。今回は、霜降りのタンモトだけを贅沢に使いました。

○**AUST 産「仔羊ランブ(モモ肉)」のオーヴン焼き 焦がしバターとキャラメルオニオンのソースでどうぞ…**
【コースで選択 + 1,600yen(税込 1,760yen)】

【アラカルト(単品) 3,000yen(税込 3,300yen)】

ローズマリーで風味付けした仔羊です。好きな方には堪らないですね。ソースは CRACCaITALIAN のスペシャルリテを合わせます。

○**欧州産「鴨ロース」&「フォアグラ」「紅玉りんご」のオーヴン焼き スパイス風味の赤ワインソースで…**
【コースで選択 + 1,800yen(税込 1,980yen)】

【アラカルト(単品) 3,200yen(税込 3,640yen)】

シッカリとした重厚な造りの赤ワインに合わせて頂きたい…そんなお料理です。記念日や特別な日に如何ですか??

○**AUST 産「フラックアングス牛ランブ(モモ肉)」のローストを…サラダ仕立てで 自家製赤ワインマスタード添え**
【コースで選択 + 1,800yen(税込 1,980yen)】

【アラカルト(単品) 3,200yen(税込 3,640yen)】

赤身の美味しいお肉です。今日はシンプルなお皿に仕立てました。食材本来の美味しさを実感していただけたと思います。

○**お二人様でのご注文です。ご注意くださいませ… 本日のお魚と魚介類のサフラン&トマト煮込み「カチュッコ」**
【コースで選択 お一人様 + 1,000yen(税込 1,100yen)ずつ (お二人様で + 2,000yen(税込 2,200yen)です)】

【アラカルト(単品) 4,800yen(税込 5,280yen)】(さらに + 500yen(税抜)で…残ったスープでリムットお作りします♡)

フレンチだと『ブイヤベース』に近いですね。タップリの魚介系の煮込み系お料理です。お腹に余裕があれば…リゾットも是非!!

【(三皿目)デザート】H.P 限定掲載メニュー

○ティラミスでお馴染みのチーズ…『マスカルポーネチーズのジェラート』のクレープ包み 森の苺のマリネ添え
【コースで選択+150yen (税込 165yen)】 【アラカルト(単品)650yen(税込 715yen)】

クリーミーで濃厚なナチュラルチーズで作る『CRACCa のスペシャルジェラート』をクレープで包んでみました!!

○宇治抹茶のクリームブリュレ 練乳&ホワイトチョコレートのクリーム、小豆のコンポート添え
【コースで選択+150yen (税込 165yen)】 【アラカルト(単品)650yen(税込 715yen)】

表面のキャラメリゼとクリーミーな生地との対比が美味しいデザートです。軽い口当たりなので…お腹いっぱいでも OK

○ココナッツミルクのフランマンジェ ビターキャラメルグラニータと一緒に…
【コースで選択+200yen (税込 220yen)】 【アラカルト(単品)700yen(税込 770yen)】

グラニータって何?? スタバで言えばフラペチーノなんですけど…わかりますか?? 一度お試しあれ…美味しいです。

○「ババ ナポリターナ(ナポリ風ババ)」水牛乳のリコッタチーズ&フルーツ、紅茶シロップ添え
【コースで選択+200yen (税込 220yen)】 【アラカルト(単品)700yen(税込 770yen)】

ケーキ屋さんで言うところの『サヴァラン』の元になったデザートです。紅茶風味のシロップを吸わせたスポンジ菓子です

○おまかせください!! 自家製ジェラート&シャーベットの盛り合わせプレート
【コースで選択+300yen (税込 330yen)】 【アラカルト(単品)800yen(税込 880yen)】

CRACCa 定番ジェラートから季節限定ジェラートなど…意外なものまで…全 6 種類!! お楽しみに!!

より専門店らしく…をコンセプトにメニューを作りました。

スパゲティやピザだけじゃない…

カジュアルな中にも、創意工夫を込めた『リストランテ仕立てのお料理』
いつもと違った『イタリアン』をお楽しみくださいませ。

ご注文、お待ちしております。

CRACCa ITALIAN