

本メニューは 2022.8.2(火曜日)お引渡し分からご注文頂けます。

【テイクアウト限定】

プレミアム お取り分けコース(2名様用)

6,000yen(税込 6,480yen)

【2日前迄の要予約】

【ランチ&ティータイムどちらでも、お引渡しOK!】

***【前菜 4種の盛合せBOX】**

- 愛媛県産「鰯(ぶり)」のカルパッチョ 柑橘マリネのソースとご一緒に…
- 黒毛和牛の炙り焼き&彩り野菜のココット仕立て 柚子胡椒風味
- イタリアンスティック野菜サラダ アンチョヴィ風味のティップソース添え
- 有頭海老(バナメイ)の炙り焼き サルサフッタネスカ&レモン添え

*** パスタ料理 etc.【下記から1つお選び下さい】**

【大盛り(約 1.5 倍量)は、+1,000yen(税込 1,080yen)にて承ります】

- 鴨モモ肉と香味野菜の軽い煮込みソース和えフェットチーネ 又は ペンネ
- 渡り蟹のトマトクリームソース和えスパゲティ 又は フェットチーネ
- 北海道産「蝦夷鹿(エゾシカ)」のボロネーゼ和えフェットチーネ 又は ニョッキ
- 空豆&パルミジャーノチーズのクリームソースのニョッキ 又は フェットチーネ
- シンプルなたマトソースのスパゲティ 生ハム&モッツァレラチーズ添え

*** メイン料理(お肉料理)【下記から1つお選び下さい】**

- 国産「牛ホホ肉の赤ワイン煮込み」トリュフオイル風味のじゃが芋のピューレ添え
- スペイン産「イベリコ豚モゴテ(肩ロース)」の柚子胡椒風味ロースト「ティアボレッタ」
- 産地不確定「鴨ロース」の蜂蜜&スパイスロースト 林檎とお野菜のオーヴン焼き添え
- AUST産「仔羊ランプ(モモ肉)」と北海道産じゃが芋「マキルダ」のオーヴン焼き
キャラメルオニオンと焦がしバターのソース添え(+200yen(税込 216yen))
- US産「ブラックアンガス牛ザブトン(肩ロース)」のロースト
自家製赤ワインマスタード添え(+300yen(税込 324yen))

***【おまかせですが…CRACCa 特製デザートを 2種】**