

Dinner Time 限定 2名様からご注文頂ける【お取り分けコース New Ver.】

3名様の場合は、ご相談くださいませ。

1名様につき【2,800yen(税込)～】お選び頂いたお料理により、**プラス料金を頂戴致します。**

Lunch Time でご好評の【CRACCa ITALIAN のランチコース】に【メインのお肉料理】が付いた様な…コース料理です。
辛味が苦手な方、食材アレルギー等…お気軽に、スタッフまでご相談下さいませ。

前菜

お好みの前菜を下記から **2名様で2つ**お選び下さい。
プラス料金を頂戴するお調理もございます。

- 本日のオススメ前菜を3種類盛り合わせて…
- 「美味しいトマトのサラダ」スペイン産生ハム&水牛乳の「リコッタチーズ添え 仕上げに…黒トリュフオイルを少し…【+350yen(税込)】
- 生ハム&サラミ…豚肉加工品の盛合せプレート「アンティパスト イタリアーノ」【+400yen(税込)】
- 伊版チーズフォンデュ!! イタリアンスティック野菜サラダ「ピンツィモーニオ」伊&仏産4種チーズの暖かいティップソースでどうぞ…【+450yen(税込)】
- CRACCa ITALIAN のスペシャルティ!! 「リピート確定??…一度は食べてね!!」黒毛和牛の炙り焼きカルパッチョ 柚子胡椒風味【+500yen(税込)】

パスタ料理 etc.

お好みのお料理を下記から **2名様で2つ**お選び下さい。
プラス料金を頂戴するお調理もございます。
【大盛り】承ります。麺&具材共に約1.5倍になります(追加料金有)。

- 仕上げに…黒胡椒をパラパラ!!「カルボナーラ」を…スパゲティ 又は ペンネリガーテ
- 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 又は フェットチーネ
- 黒毛和牛挽肉と緑野菜、レモンバターソース和えフェットチーネ モッツァレラチーズ添え
- 自家製サルシッチャと色々お野菜、フレッシュトマト和えペンネリガーテ 柚子胡椒風味
- シンプルなローズマリー風味のバターソースで和えたニョッキ パルミジャーノチーズがけ
- 広島県産「カキ」と青菜、パルミジャーノチーズの「リムット」黒胡椒風味【+300yen(税込)】
 - 渡り蟹のトマトソース和えスパゲティ 又は フェットチーネ【+300yen(税込)】
 - 生うに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【+400yen(税込)】
- 本日のパスタ料理 スタッフまでお尋ねください。

メイン料理(お肉料理)

お好みのお料理を下記から **2名様で1つ**お選び下さい。
プラス料金を頂戴するお調理もございます。

- 岩手県産「岩中豚」の香草パン粉焼き 柚子胡椒風味バルサミコ酢でマリネしたトマトとご一緒に…
- 欧州産「鴨モモ(コンフィ)」の骨付き一本ロースト 甘酸っぱいバルサミコ酢&シェリー酒酢のソース和え
- 新メニュー登場!! スペイン産「イベリコ豚」と彩り野菜&モッツァレラチーズの重ね焼き シンプル…オレガノ風味のトマトソース添え【+300yen(税込)】
- お肉料理人気 No.1 です。「霜降り中落ちカルビ」の炙り焼き 葡萄と赤ワインのソースでどうぞ…【+500yen(税込)】
- 高リピート率の人気メニュー!! 欧州産「鴨ロース」の蜂蜜スパイスロースト リンゴとお野菜のオーヴン焼き添え【+500yen(税込)】

デザート

お好みのデザートを下記から **2名様で2つ**お選び下さい。
プラス料金を頂戴するデザートもございます。

- 「本日のデザート」スタッフまでお尋ねください。
- もちろんジェラートだって自家製…「ガトーショコラ クラシック」「オーリーブオイル風味のミルクジェラート」添え【+100yen(税込)】
 - メニューにあるもの&ないもの…色々です。
- 本日のオススメデザートを3種類盛り合わせて…【+300yen(税込)】

食後に【珈琲 又は 紅茶】をご希望のお客様には、
【+100yen(税込)】にてご用意させていただきます。