

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】

○ レシピが新しくないました!! 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!!

○ 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!! 『鉄板』です!!

○ モッツァレラチーズと揚げ茄子、生ハムのトマトソース和えスパゲティ 仕上げにバジルのソースを少し…
太陽の島、南伊カプリ島の名物料理をパスタにアレンジ!! 更に今日は生ハムものせちゃいます!! 人気のパスタなので、御注文はお早目に…?!

○ 数量限定 千葉県産若鶏と春野菜、パルミジャーノチーズのフェットチーネ(幅広生パスタ) ペペロンチーノ仕立て
柔らかくソテーした鶏肉にタップリのお野菜…仕上げはルッコラ&伊産レモンオリヴオイルでサッパリ感もUP。春の新作です!!

○ ピリ辛です!! 色々なお野菜とフレッシュトマト、粗挽き牛肉の軽い煮込み和えペンネリガーテ 柚子胡椒風味
CRACCa 定番メニューが新しくなりました。…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

【お好みのデザートを1つ選んで下さい】

○ まだの方は是非!! 「バニラ風味のカスタードプリン」×「白桃のコンポート」×「塩バターキャラメルソース」
3/3は『桃の節句』…女の子のお祭りでしたね。CRACCa 自慢のプリンもちよっとドレスアップ?? 相性の良い組み合わせです。御注文待ってます。

○ お料理アルバムにも載ってます!! THE イタリアンドルチェ!! 「ティラ・ミス」
エスプレッソを強く効かせるので、お酒は必要ありません。定番だけど CRACCa のは一味違います…試してみます??

○ 仏フルターニュ地方の焼き菓子です…「厚焼きクレープ ファーフルトン」
もちもち食感にリピーター急上昇?! 今日は、完熟マンゴーのソースとチョコレートソースを合わせてみました。

○ シック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。

○ 迷ったらコレ…?! 「レアチーズのクレープ包み」×「金柑(きんかん)のコンポート」×「シャンティークリーム」
晩冬から早春の CRACCa 定番の一皿です。宮崎県産の完熟金柑を合わせたファンの多いデザートです。

○ 数量限定 スペインのアイスクリームです!! 「クレマカタラーナ」×「森の苺のマリネ」×「ヨーグルトソース」
クレムブリュミ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。

1,350yen (税込 1,458yen)

CRACCa ITALIAN の Kids セット(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(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 *

600yen (税込 648yen)

CRACCa ITALIAN のタパス(小皿料理)

- スペイン産生ハム「ハモンセラノ」だけ… 280yen (税込 302yen)
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」 280yen (税込 302yen)
スペインでは上手く焼けないとお嫁に行けないって話…。
- 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) 280yen(税込 302yen)
言うなれば…『海のフォアグラ』…。
- 冷たいトマトマリネ×ガーリックトースト(2 ピース) 380yen(税込 410yen)
シンプルに塩とオリーブオイルでマリネしました。
- カポナータ×ガーリックトースト×生ハム(2 ピース) 380yen(税込 410yen)
具沢山カナッペ『ブルスケッタ』『クロスティーニ』って言います。

～サイドメニュー～

- フランスパン(5 ピース)
280yen(税込 302yen)
- ガーリックトースト(4 ピース)
280yen(税込 302yen)
- グリッシーニ「ピッコリ」(10 本くらい)
280yen(税込 302yen)

ランチタイムご利用のお客様へのお願い

繁忙時に際し、
ご予約を頂いていない場合(直接来店等)
時間制限をお願いする事がございます。

また、11 時台ご予約のお客様にも
13 時以降お席のご協力をお願いする事がございます。

ご理解とご協力のほどよろしくお願い申し上げます。