

CRACCa ITALIAN 本日のオススメ料理

～タパス(小皿料理)～ 追加1皿 378yen(税込)+ﾌﾟﾗｽ料金

- 有頭海老(バナメイ)の炙り焼き(4尾) ハーフソルトとレモンを絞ってどうぞ… (+108yen 税込)
みんな大好き…海老のタパス。頭に詰まった海老味噌も美味しいですよ!!

●◆ 「鶏白レバームース&マスカルポーネチーズ」×「フリオッシュ」×「ブルーベリーコンフィ」(+108yen 税込)
言うなれば…『鶏(ニワトリ)のフォアグラ』。クリーミーなチーズを添えて…バターたっぷりのパン(プリオッシュ)とご一緒に…

- 熱々をどうぞ!! モッツァレラチーズ&トマトマリネを乗せたガーリックトースト(2ピース) (+216yen 税込)
オーブンで仕上げます!! ミルキーなチーズがトロツで…とっても美味なんです。お子様にもオススメ!! (追加1ピース 270yen 税込)

～前菜～ 追加1皿 702yen(税込)+ﾌﾟﾗｽ料金

- お酒のアテにも良し!! 鮪(マグロ)とアボカド、チェリートマトのサラダをタルタル仕立てで (+216yen 税込)
脂の乗った鮪にアボカド&ハーブサラダ…卵黄&オリーブオイルのソースを絡めて…サクサクフランスパンも混ぜて…召し上がれ!!

- サーモンと帆立貝のカルパッチョ軽いテイル風味 玉葱ドレッシング&コンソメゼリー添え (+324yen 税込)
柔らかな身質の魚貝に、ピリッとした辛みのドレッシング、旨味タップリなコンソメ…暑い日にオススメな一皿に仕立てました。

※スミマセン…お2名様からご注文頂きます。なので…大きなお皿でドーンとお持ちいたします。

- ◆ おまかせ下さい!! 本日イチオシの前菜 4種類を盛り合わせて!! (お1名様につき…+432yen 税込)
迷ったり、決められない時は、是非ご注文下さい。で…アレルギーや食べられないものを教えて下さい…あとは、お楽しみ♥

～メインのお料理～ 追加1皿 1458yen(税込)+ﾌﾟﾗｽ料金

～パスタ料理、ニョッキ、リゾット～ (大盛り +324yen 税込～)

- ◆ 活メ鰻(うなぎ)とホワイトアスパラのグリルを乗せた「カルボナーラ」仕上げに赤ワインソースを少し…
スパゲティ 又は フェットチーネ(幅広生パスタ)で… (+324yen 税込)

こちら春の食材『ホワイトアスパラガス』を使った CRACCa のスペシャルティ!! チョット豪華なレストラン仕立て!!

- 姫甲イカの墨煮で作る…イカ墨のスパゲティ 又は リゾット
サクサクのパン粉とルッコラ添え (+324yen 税込)
トマトソースベースだから『お歯黒』になりません。気になる方は…鏡見てね。

- 夏の緑野菜とパルミジャーノチーズのリゾット
仕上げに生ハムと若葉野菜を少し…(+324yen 税込)

空豆、芽キャベツ、エンドウ豆…仕入れにもよりますが色々です。クリーミーなチーズリゾット皆さんお好きですよ??

～お魚料理&お肉料理～

- スペイン産「イベリコ豚スペアリブ」の柚子胡椒ロースト「ティアボレッタ(小悪魔風)」
色々なお野菜のオーブン焼き添え (+540yen 税込)

シンプルにローストしたお肉に柚子胡椒の爽やかな辛さが心地よし!! ビール、ワイン…ついつい手が伸びてしまう…かも??

- スペイン産「イベリコ豚モゴテ(肩ロース)」のオリーブ&ローズマリーバターロースト
北海道産インカのみぎめ(ジャガイモ)のオーブン焼きとご一緒に… (+648yen 税込)
スペインの誇る黒豚『イベリコ豚』です。甘い脂がとっても美味…今日はシンプルな調理法で仕上げます。レモンを絞ってどうぞ…

- AUST 産 仔羊モモ肉のオーブン焼き
キャラメルオニオンと焦がしバターソースで(+648yen 税込)
オーストラリア産の赤身の美味しい仔羊に特製ソースを合わせました。美味しいですよ!!

