

## CRACCa ITALIAN 本日のオススメ料理

### ～タパス(小皿料理)～ 追加1皿 324yen(税込)+フラス料金

- 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」×「フリオッシュ」×「ブルーベリーのコンフィ」(2ピース) (+108yen 税込)  
言うなれば…『鶏(ニワトリ)のフォアグラ』。バターたっぷりのパン(プリオッシュ)と一緒に…(追加1ピース 216yen 税込)

- 静岡県産 フルーツマト「アメーラ」で作る自家製ドライマトのハーフオイルマリネ  
十五穀パンのメルバトースト添え (+108yen 税込)  
とっても甘いフルーツマトで作りました。パンに乗せるもよし、お酒に合わせるのもよし。色々と試してみてくださいね。

### ～前菜～ 追加1皿 648yen(税込)+フラス料金

- 江戸前イタリアン?? コハダの柚子胡椒マリネ 自家製ピクルス添え (+108yen 税込)  
甘酸っぱく仕立てたコハダに柚子胡椒がピリリッ。仕上げにシェリー酒ヴィネガーを一振り…香りも御馳走のうち!!

- スペイン産生ハム「ハモンセラノ」とパルミジャーノチーズたっぷりの…グリーンサラダ (+216yen 税込)  
普通のグリーンサラダに飽きてしまった方はコチラ…お酒にも合います。

※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 1404yen(税込)+フラス料金

#### ～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 のスペシャリテ!! チョット豪華なレストランテ仕立て!!

- 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。

- 春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ずめ(ジャガイモ)のオーヴン焼きと一緒に… (+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 骨付き仔牛背肉(90日間熟成)の柚子胡椒ロースト「ティアボレッタ(小悪魔風)」  
お野菜のオーヴン焼き添え (+648yen 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??

- 北米産 ブラックアングスビーフ(200gUP)のオーヴン焼き  
キャラメルオニオンと焦がしバターソースで(+756yen 税込)  
AAAランクの赤身の美味しい牛肉に特製ソースとイタリア産「押し麦」をトッピング!!