

CRACCa ITALIAN のパスタコース

1580yen (税込 1706yen)

●フレッシュ葉野菜のサラダボウル

本日のパスタ(2種)を盛り合わせて

パスタ料理

(大盛り+324yen 税込)

【お好みの物を1つ選んで下さい】

●◆ レシピが新しくなりました!!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…天使海老とス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」って好きですね。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!!

○岡山県産カキと菜の花、揚げ茄子のトマトソース和えスパゲティ 伊産カラスミがけ
リピーターの皆さんおまたせです!!人気のカキとフレッシュトマトを多めに加えたトマトソースに唐墨のコクをプラス。美味しいですよ!!

◆ ピリ辛です!!自家製ソーセージ「サルシッチャ」とお野菜、フレッシュトマトの軽い煮込み和えペンネリガーテ 柚子胡椒風味
リピーターの皆さん、お待たせです、サルシッチャ復活です!!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。

●◆合鴨と黒毛和牛で作る「CRACCa 特製ボロネーゼ」とモッツァレラチーズのフェットチーネ(幅広生パスタ)
赤ワインとトマトで煮込んだ特製ボロネーゼ(ミートソース)。今日はスペシャル!!パルミジャーノチーズとルッコラで仕上げます。お子様にも是非!!

●◆ 数量限定 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(幅広生パスタ) 軽いクリーム仕立て
北海道産うにをたっぷり使った CRACCa 自慢の一皿です。白ワインに是非合わせてみてください。(+162yen 税込)

デザート

【お好みのデザートを1つ選んで下さい】

●◆ 「バニラ風味のカスタードプリン」×「CRACCa 特製塩バターキャラメルソース」×「生クリーム」
美味しいプリンが作りたくて、試行錯誤の末に辿り着いたのがこのレシピ。一度お試しあれ!!

● 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。

●◆ 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?!フルターニュ地方名物の塩バターキャラメルソースを合わせた CRACCa 定番デザートです。

●◆ 数量限定 スペイン産ビターチョコレートで作る…「タルト・ショコラ」×「白桃のコンポート」
チョコレートのクリームブリュレ生地を流して焼いたチョコレートタルト。今日は相性の良いフルーツと合わせました。是非!!

●◆ 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」
クリームブリュレ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!!

珈琲又は紅茶

●乳製品使用 ◆卵使用 その他ご質問等ございましたらお気軽にスタッフまでお声掛けください。