

～タパス(小皿料理) ※テイクアウト不可です～

おつまみやお酒のアテ…的なお料理です。ポーションも控え目…色々頼んでね。

小さなお子様のお食事にもどうぞ…

○スペイン産生ハム「ハモンセラノ」だけ…【380yen(税抜)】

美味しい物に余計な物は要りません…??

◆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」(2ピース)【380yen(税抜)】

本場スペインでは『オムレツが上手に焼けない娘はお嫁にいけない』って話…本当??

○オリーブのマリネをピンチョス仕立てで…パースルオニオンと一緒に【380yen(税抜)】

イタリア、スペイン、フランス…美味しい物に国境はありません。

●鮫肝(あんきも)ムースのカナッペ 甘酸っぱいバルサミコ酢のソースで…(2ピース)【380yen(税抜)】

言うなれば…『海のフォアグラ』 (追加1ピース 175yen 税抜)

○スペイン産生ハム「ハモンセラノ」と焼茄子のマリネ【400yen(税抜)】

CRACCa ITALIAN の看板のタパス。粒マスタードの効いたドレッシングでマリネしました。白ワインをご注文の際は是非!!

○伊産生ベーコン「パンチェッタ」を巻いたグリッシーニ(4本)【400yen(税抜)】

パンチェ…って何?? 軽く燻製にした『豚バラ肉で作る生ハム』…的なベーコン??です。もちろん生食も OK。

◆ホタテ貝小柱と枝豆のタルタル 伊産カラスミがけ【480yen(税抜)】

お酒のアテにオススメ…な人気のタパス。レモンの酸味&タッパーのカラスミで仕上げます。*カラスミは魚卵です。アレルギーにご注意下さい。

◆季節野菜の南伊版トマト煮込み「カポナータ」温玉のせ【480yen(税抜)】

フレンチで言えば『ラタトゥイユ』ですが…甘酸っぱく仕上げるのが南伊風。お子様のお食事にもオススメです!!

～前菜&サラダ ※テイクアウト不可です～

S size & L size…2 サイズご用意してます。沢山食べたい時、お取り分けにオススメです。

○生ハムの食べ比べ「スペイン産ハモンセラノ VS イタリア産プロシュート」

【S size 700yen/L size 1,000yen(税抜)】

産地が違えば味もまた然り。まして国が違えば…。さて、どちらお好みでしょうか??

○おまかせください!! 生ハム&サラミ、パンチェッタ etc…の盛り合わせ「アンティパスト イタリアーノ」

【S size 900yen/L size 1,300yen(税抜)】

イタリアでは『生ハム等の食肉加工品の盛り合わせ』をこんな風と呼ぶんです。ワイン好きには欠かせない…とってもオススメです!!

○鹿児島県枕崎産ワラ焼きカツオのカルパッチョ バルサミコ酢&玉ネギの2色ソースでどうぞ…

【S size 700yen/L size 1,000yen(税抜)】

ワラ焼きの軽い燻香が美味しさの…ヒミツ♡ 赤ワインに合わせると美味!! 一度はお試しあれ…。

●目利きのお肉屋さんから仕入れてます…!ピート率 No.1!! 「特選 黒毛和牛のカルパッチョ」柚子胡椒風味

【S size 1,000yen/L size 1,400yen(税抜)】

和牛です。ほぼ原価出しです…利益ゼロのサービスメニューです。『プラス料金はご勘弁くださいませ。』店主&シェフ

○有機栽培若葉野菜(ベビーリーフ)&葉野菜の「シンプル グリーンサラダ」

【S size 700yen/L size 1,000yen(税抜)】

マスタードの効いたドレッシングと Ex.V オリーブオイル、フルールドセル(塩の華)…材料はいたってシンプルです…以上。

●歯応え野菜のサラダ「クロックンテ」仕上げに…パルミジャーノチーズ&クリスピー生ハムのせ

【S size 800yen/L size 1,100yen(税抜)】

う〜ん…12、3 種類でしょうか?? 色々野菜をアンチョヴィ風味のマヨネーズソースでいただきます。カリカリ食感の生ハムも美味!!

○美味しいトマトのサラダ スペイン産生ハム「ハモンセラノ」&水牛乳のリコッタチーズ 黒トリュフオイル仕立て

【S size 900yen/L size 1,300yen(税抜)】

甘いだけじゃありません…酸味も美味しい『完熟&手摘み』のトマトです。残ったオイルは是非パンにつけてみてね。

●サラダとお肉が一度に?!…な欲張りメニュー「黒毛和牛の炙り焼きを乗せた…色々お野菜のサラダ【メリメロ】」

【S size 1,200yen / L size 1,500yen(税抜)】

葉野菜を中心に根菜、季節野菜たっぷり!! さらに和牛&コンソメゼリー&パルミジャーノチーズ!! 豪華な具沢山な一皿です。

☆テイクアウト限定 「前菜の盛り合わせ」A タイプ/B タイプ【3種類 1,000yen(税抜) 6種類 1,800yen(税抜)】

各タイプの内容や詳細は、店頭告知や HP に掲載しております。是非、ご覧下さいませ!!

～パスタ料理 etc. ☆印のお料理はテイクアウトできます～

●◆ローマ近郊のトラットリアで習いました!! 「カルボナーラ」スパゲティ 又は ペンネリガーテで… 【1,350yen/大盛り 1,850yen(税抜)】

お肉屋さんの作る角切りベーコン&パルミジャーノチーズと卵で作るクリームソース…仕上げの黒胡椒のアクセントが印象的!!

☆●◆人気 NO.1 のパスタ料理!! 軽くミンチにした…天使海老とスツキーニのトマトクリームソース和えスパゲティ 【1,350yen/大盛り 1,850yen(税抜)】

開店以来の人気メニュー!! 皆さんトマトクリームって好きですね。南伊を代表するお野菜『ズッキーニ』を合わせました。

☆●◆南伊サルデーニャ産カラスミと青葱のスパゲティ ペペロンチーノ【1,350yen/大盛り 1,850yen(税抜)】 バターとオリーブオイルを使った北伊版ペペロンチーノです。具が少ないので…軽く食べたい時や食事のメに最適。

☆◆自家製サルシッチャと色々お野菜、フレッシュトマトの軽い煮込み和え スパゲティ 又は ペンネリガーテ ピリ辛な…柚子胡椒風味 温泉玉子をからめてどうぞ…【1,350yen/大盛り 1,850yen(税抜)】 『サルシッチャ…て何?? 答えはイタリアンソーセージ』。CRACCa では『腸詰めしないタイプ』を仕込んでいます。

○ナポリ近郊の名物料理です!! アサリとフレッシュトマトのスパゲティ「ボンゴレ ロザート」 【1,450yen/大盛り 2,000yen(税抜)】

ロッソ(赤)でもビアンコ(白)でもないロザート(ロゼ)色のソースです。もちろんアサリは殻付き。タププリ使います。

☆○◆殻付きだから出せる味わい!! 薄皮蟹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) 【1,550yen/大盛り 2,150yen(税抜)】 今宵はスローフードそれとも豪快丸かじり…?!

☆●◆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【1,350yen/大盛り 1,850yen(税抜)】 お団子じゃありません。食べればわかります。スタッフにも人気の『ニョッキ料理 No.1!!』残ったソースはパンにつけてね。

●パルミジャーノチーズ&黒胡椒のクリームソース和えニョッキ「カチョ エ ペペ」 【1,450yen/大盛り 2,000yen(税抜)】

う〜ん、卵の入らないカルボナーラ?? そんな感じです。伊語でカチョはチーズ、ペペは胡椒の意味…そのままです。

☆●イタリア パルマ産「パルミジャーノレッジャーノチーズのリムット」【1,350yen/大盛り 1,850yen(税抜)】 チーズの王様と称されるパルミジャーノレッジャーノ。CRACCa では最低 24 ヶ月以上熟成されたものを使っています。

☆●北伊ピエモンテ州のお料理!! 伊産ボルチーニ茸&国産キノコ色々、パルミジャーノレッジャーノチーズのリムット 【1,450yen/大盛り 2,000yen(税抜)】

僕の修行先ピエモンテ州の特産品『イタリアの松茸』と言われる香り高いキノコです。いえいえ…国産キノコも頑張ってますよ。是非!!

～お魚料理&お肉料理 ☆印のお料理はテイクアウトできます～

※ご注文はラストオーダーの 30 分前までとさせていただきます。

※お料理のご提供に 20～30 分程度お時間を頂く場合がございます。ご了承くださいませ。

○本日のお魚とアサリ、軽くソテーしたお野菜を…お鍋に入れて…オーブン焼きにしました!! 【2,200yen(税抜)】 伊語で『ひとつのお鍋で調理する』って意味の『インパデッラ』って名前のお料理です。アサリのスープを吸ったお野菜がとっても美味!!

●本日のお魚のポワレと赤海老のオーブン焼きをサラダ仕立てで… シンプルにレモンとバジルのソースを添えて 【2,300yen(税抜)】

皮目をカリッと焼いたお魚に香ばしい海老!! 根菜などの『歯応え野菜』&『葉野菜』…タププリのサラダも嬉しい一皿です。

☆●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&シェリー酒ヴィネガーでマリネしたトマトとご一緒に… 【2,300yen(税抜)】
甘い脂に柚子胡椒の爽やかな辛さが好相性な一皿。2種の樽熟酢でマリネした甘いトマトも秀逸也。

☆○希少部位入荷!! 霜降り中落ちカルビのあぶり焼き 甘酸っぱい葡萄と赤ワインのソース 【2,600yen(税抜)】

CRACCa 人気 No.1のお肉料理です。漬け込み&熟成の二段作業の成せる柔らかさ…是非一度はお試しあれ。

☆●欧州産鴨ロースの蜂蜜&スパイスロースト 根菜等のお野菜とリンゴのオーブン焼き添え 【2,900yen(税抜)】

CRACCa オープン以来『その迫力と華やかさ』に隣席からの問い合わせ続出。リピート率の高さも人気を物語っています。

●乳製品使用 ◆卵使用

～CRACCa ITALIAN 本日のオススメ ☆印のお料理はテイクアウトできます～

●「ゴルゴンゾーラチーズ&バター」×「蜂蜜&黒胡椒」【300yen(税抜)】
シンプルに『ブルーチーズを混ぜ込んだバター』ですが…とっても美味…パンやメルバトーストと一緒に…一度お試しあれ!!

●◆千葉県産若鶏の白肝で作る…「レバームース」【300yen(税抜)】
言うなれば…『鶏のフォワグラ』。パンやメルバトーストに塗って、ブルーベリーのコンフィをのせて食べてね。

○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

【S size 900yen/L size 1,300yen(税抜)】

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!!

○北海道産「帆立貝」の炙り焼きをカルパッチョで…完熟マンゴーと甘酸っぱいバルサミコ酢のソースで!!

【S size 900yen/L size 1,300yen(税抜)】

意外な組み合わせですか?? 実は…美味しいんです!! アクセントに加えた『粗く砕いた黒胡椒』がカリッ…香りがはじけます。

●伊仏産を中心に…温かい4種チーズのソースで食す!! イタリアンスティック野菜サラダ「フンドゥータ」

【S size 1,000yen/L size 1,400yen(税抜)】【コースの場合 S size+300yen/L size+700yen(税抜)】

色々なお野菜を温かいチーズソースにつけて食べる『伊版チーズフォンデュ』。みんなでワイワイ…お取り分けにオススメ…です?!

☆●シンプルなトマトソースのスパゲティに…生ハムとモッツアレラチーズ乗せ!! 「ピッツァイオーラ(ピザ職人風)」

【1,450yen/大盛り2,000yen(税抜)】

トマトとモッツアレラチーズのお料理をピザ職人風ってよく呼びます。ご注文ありがとうございます。ピッツァイオーラ～ライ♡

☆●◆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

【1,750yen/大盛り2,450yen(税抜)】

生うにをタップリ(約50g 大盛りは約75g!!)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。

☆●空豆とパルミジャーノチーズ&黒胡椒のクリームソース和えニョッキ 伊産生ベーコン「パンチェッタ」のせ

【1,550yen/大盛り2,150yen(税抜)】

ブランドメニューの『カチョエペペ』のアップグレード版です。相性の良い食材をタップリ使います。リピート間違い無し…かな?!

☆●黒毛和牛の粗挽き肉が入った…赤ワイン&パルミジャーノ/レッチャーノチーズのリゾット

【1,550yen/大盛り2,150yen(税抜)】

僕の修行先、北伊ピエモンテ州を代表するリゾットです。ここは日本…和牛を合わせてみました。美味しいですよ!!

☆○シンプルですが…美味しいんです!! 欧州産「鴨モモ肉(コンフィ)」の一本ロースト お野菜のオーヴン焼き添え

【2,200yen(税抜)】

もちろん骨付きです。タップリのお野菜を添えた『ワインに合わせたいお料理』…蜂蜜&バルサミコ酢の甘酸っぱいソースでどうぞ!!

☆●AUST産「仔羊ラム(モモ肉)」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…

【2,500yen(税抜)】

脂身の少ないお肉のうまみが堪能できる、赤身肉です。味わい深いお肉には…CRACCa 特製ソースを合わせました。美味しいですよ!!

○AUST産「オーガニックビーフ(有機肥育牛)イチボ(モモ肉)」のオーヴン焼き お野菜タップリ…サラダ仕立て!

【2,900yen(税抜)】

ストレスフリーでのびのび育ちました。赤身のさっぱりとした美味しさが楽しめます!! 自家製の赤ワインマスタードでどうぞ…

～デザート～

●◆スタッフまでお尋ねください。本日のカスタードプリン!! 相性の良いソース etc.を添えて【450yen(税抜)】

シンプルなものから、話題のあの食材まで…今日は何でしょうか??お楽しみに!!

●◆情熱の国スペインのアイス!! 「クレマカタラーナ」フルーツ&ヨーグルトソースでどうぞ…【450yen(税抜)】

クレ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!! 美味しいんですよ!

●◆森の苺&木の実、フレッシュチーズのジェラート「カッサータ」フルーツミネストローネ添え【550yen(税抜)】

ザクザクとした食感の『ランブル状のジェラート(具沢山かき氷…的な感じ)』です。ミネストローネをかけても…美味♡

●◆「ガトーショコラ クラシック」ビターチョコクリーム&オリーブオイルのミルクジェラート添え【550yen(税抜)】

ほろ苦いスペイン産ビターチョコレートがタップリな焼き菓子&クリームです。添え物も CRACCa のスペシャルジェラート…です。

●◆「本日のオススメ デザートを4種類盛り合わせて!! (2~3人様のお取り分けに…)【1,450yen(税抜)】

メニューにある物…ない物、お任せください。『アレルギーや苦手な物ありませんか?』スタッフまでお気軽にどうぞ

●◆自家製ジェラート各種!! 日替わりなので…スタッフにお尋ねください。【350yen(税抜)】～

平日ディナータイム限定

ハウスワイン(赤・白)飲み放題【1,600yen(税抜)】 時間無制限!! お飲み物のラストオーダーまでOK!!

○赤ワイン「モンテプルチアーノ/ ダブルッツォ」
中部伊アブルッツォ州 固有品種 モンテプルチアーノ/ 100%

○白ワイン「トレビアーノ/ ダブルッツォ」
中部伊アブルッツォ州 固有品種 トレビアーノ/ 100%

ルール No.1

飲み放題は、「ご注文を頂いた時」から「お飲み物のラストオーダー」までです。
当店の「お飲み物のラストオーダー」は、閉店時間の 30 分前です。
つまり…開店時間と同時に、ご注文すれば…長時間!!「飲み放題」ができます。

ルール No.2

飲み放題のご注文は、「グループ皆様=全員」で、お願い致します。
ただし…「お子様」や「お車等の運転手様」、「お酒の飲めない方・飲まない方」は含みません。
自転車は軽車両です…ご注意くださいませ。

ルール No.3

お時間内は、赤ワイン・白ワインのどちらでも、お好きなだけ(在庫のある限り…)お楽しみください。
赤ワイン用・白ワイン用に、1人様につき2個グラスをお持ち致します。
極端な汚れ、破損等の特殊な場合以外…グラスの交換は致しません。
お時間内は、同じグラスをお使い下さい。

ルール No.4

ワインは、基本的に「カラフェ」でのご提供となります。
ご希望のお客様には、赤ワインカラフェ・白ワインカラフェの両方を、一度にお持ちすることもできます。
ワインが飲みきれない場合は、カラフェに残してください。
グラスに注いだワインは、お飲み頂ければ幸いです…。

ルール No.5

お酒は、「大人のお飲み物」です。
宜しくお願い致します。

ディナータイム テイクアウト営業のご案内

テイクアウトのご注文、ご予約は原則、当日のみとさせていただきます。

※平日のご注文は 17:00(ディナー開始 60 分前)迄にお願い致します。

※土日祝祭日のご注文は 16:30(同 90 分前)迄にお願い致します。

※お料理のお引き渡しは 20:15~20:30 を最終とさせていただきます。

ディナーメニューの☆印の付いたお料理がテイクアウトできます。

【前菜の盛り合わせ 3種類 6種類】はディナー限定&数量限定販売です。

【お取り分けコース テイクアウト版】もディナー限定&数量限定販売です。

※パスタセットはランチ限定販売です。ご注意ください。