

CRACCa ITALIAN のランチコース ※店内飲食(テラス席含む)限定です。

前菜

○本日の前菜を3種類盛り合わせて…

又は

- 別紙「CRACCa ITALIAN のスペシャルティ」の「前菜」に変更できます。お好みの物を1つ選んで下さい。
※お選び頂いたお料理によっては、表記の追加料金を頂戴いたします。

フランスパン

パスタ料理 etc

下記から 又は 別紙「CRACCa ITALIAN のスペシャルティ」の「パスタ料理 etc.」から、お好みの物を1つ選んで下さい
※お選び頂いたお料理によっては、表記の追加料金を頂戴いたします。

【大盛り+500yen(税抜)～※麺、具材共に1.5倍になります…フラス料金も1.5倍頂戴いたします。】

- 店内限定!! 残念…テイクアウトできません。こだわり卵とお肉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!!
- CRACCa 開店時からの人気メニュー!! 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。是非一度は食べてみてね!!
- 今が旬です!! 槍イカと芽キャベツ、菜花のトマトソース和えスパゲティ 仕上げにバジルソース(ジェノヴェーゼ)を少し**
旬の美味しい二つの食材…「槍イカ」と「芽キャベツ」…好相性な組合せですね。若芽で作るバジルのソースも今の時期ならではの…です。是非!!
- 数量限定 北欧産「トラウトサーモン」と緑野菜のレモンバターソース和えフェットチーネ (幅広生パスタ) 伊産カラスミかけ**
上品に?!…脂が乗ったサーモン(海鱈)に爽やかなレモンの酸味が美味しい「夏のパスタ料理」です!! 蒸し暑い日とか…オススメです。
- 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**
大人気ゆえにすっかり定番、サルシッチャです!! 外食するとおやさ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.!! 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

下記から 又は 別紙「CRACCa ITALIAN のスペシャルティ」の「デザート」から、お好みの物を1つ選んで下さい
※お選び頂いたデザートによっては、表記の追加料金を頂戴いたします。

- やっぱりコレ!! 「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」×「シャンティクリーム」**
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…シンプルな物ほど難しいですね。一度たべたらリピ確定…?!
- シッカリ食べた後でも大丈夫…?! 「白胡麻のパンナコッタ」&「フルーツミネストローネ」&「小豆のコンポート」**
白胡麻風味の牛乳プリン?!を…果物&果汁タップリのスープに浮かべました…さらに小豆!! 洋風ぜんざい?…みつ豆…そんな感じかな…??
- 仏フィルターニュ地方の焼き菓子!! 「厚焼きクレープ ファーフルトン」完熟マンゴー&パッションフルーツ チョコソースかけ**
お馴染みのクレープを厚く焼いたら…もちもち食感に変身?! 今日は…爽やかな酸味×チョコレート!! 「大人っぽい感じ」に仕上げました。
- THE イタリアンドルチェ!! 「ティラ・ミス」**
イタリアン定番デザートだけど CRACCa のは一味違います…お酒を使わないのでお子様や運転の方も OK…試してみます??
- 久々の登場ですね…!! 「苺のシフォンケーキ」×「森の苺のマリネ」×「練乳のミルククリーム」×「カスタードソース」**
濃厚な味わいの「センガセンガナ種」の苺パウダーを生地に加えて焼き上げました。爽やかな酸味にミルクィなクリーム&ソース…是非!!
- 情熱の国…スペインのアイスクリームです!! 「クレーマカタラーナ」×「白桃のコンポート」×「ヨーグルトソース」**
クレームプリユ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…よき!! 酸味勝ちな果物も美味…。

コーヒー 又は 紅茶

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が、+100yen(税抜)で出来ます。

1,600yen (税抜)

CRACCa ITALIAN の Kid's セット ※店内飲食(テラス席含む)限定です。
(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(1.5倍)になります!!

※CRACCa ITALIAN のスペシャルティのパスタ料理 etc.からお選びいただいた場合、追加料金 [Kid's Set~] を頂戴いたします。

・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 又は 別紙「CRACCa ITALIAN のスペシャルティ」の「デザート」から、お好みの物を1つ選んで下さい
※お選び頂いたデザートによっては、表記の追加料金を頂戴いたします。

・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つにお子様的人数分(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*

780yen (税抜)

CRACCa ITALIAN のタパス(小皿料理) ※店内飲食(テラス席含む)限定です。

○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…『鶏のフォアグラ』。パンに塗って、ブルーベリーのコンフィをのせて食べてね。

○「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…一度お試しあれ!!

○スペイン産生ハム「ハモンセラノ」…だけ 380yen(税抜)

言わずもがなの…生ハムです…美味しいです。余計なものは、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」 380yen(税抜)

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ンソースがけ(2ピース) 380yen(税抜)

言うなれば…『海のフォアグラ』…。

○イタリア産 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 OK

○季節野菜の南伊版トマト煮込み「カボナータ」温玉のせ 480yen(税抜)

フレンチで言えば『ラトゥイユ』ですが…甘酸っぱく仕立てるのが南伊風。お子様のお食事にもオススメ!!

○帆立貝小柱と枝豆のタルタル 南伊サルテーニャ産カラスミがけ 480yen(税抜)

お酒のアテにオススメ!!…な人気のタパスです。レモンの酸味&タッパーのカラスミで仕上げます。

○スペイン産生ハム「ハモンセラノ」 VS イタリア産生ハム「フロシュート」 680yen(税抜)

産地が違えば味も又然り。まして国が違えば…さて、どちらがお好みでしょうか??

ランチタイム限定販売

テイクアウト パスタセット 1,600yen(税抜)

○色々な前菜をのせた気まぐれサラダ

○テイクアウトメニュー(HP 掲載)からお好みのパスタ料理をひとつ選んでください。

○テイクアウトメニュー(HP 掲載)からお好みのデザートのひとつ選んでください。

前日迄の要予約制とさせていただきます。

ご注文は前日の閉店時間(通常 22:00 店休日前日のみ 21:30)迄にお願い致します。

当日のお料理のお引き渡しは 13:45 を最終とさせていただきます。

数量限定販売につき規定数を越えた際は、お断りさせていただく場合がございます。

ご了承くださいませ。

CRACCa ITALIAN のスペシャルテ

※店内飲食(テラス席含む)限定です。

※ランチコースのお料理を[CRACCa ITALIAN のスペシャルテ]に変更の場合、表記の追加料金を頂戴いたします。
※また、同メニューで[パスタ料理の大盛り]や[Kid'sSet]をご注文の場合も、表記の追加料金を頂戴いたします。
※アラカルト(単品)での、追加注文承ります!!

～前菜～

○「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」&水牛乳で作る「リコッタチーズ」を添えて…

【アラカルト(単品)追加 800yen(税抜)】【コースの前菜を変更+ 280yen (税抜)】

シンプルなドレッシングと塩、黒トリュフオイルで仕上げます…残ったオイルは、是非パンにつけて食べてね…美味しいですよ。

○「イタリアンスティック野菜サラダ「ピンツィモーニオ」伊仏中心に「温かい4種チーズのソース」でどうぞ…

【アラカルト(単品)追加 900yen(税抜)】【コースの前菜を変更+ 300yen (税抜)】

イタリア版チーズフォンデュです。お野菜好きにはたまらない…かも?! もちろんパンにもワインにも好相性、お勧めは『軽めの赤』!!

○「おまかせください!! 生ハム&サラミ、パンチェッタ etc…の盛合せプレート「アンティパスト イタリアーノ」

【アラカルト(単品)追加 900yen(税抜)】【コースの前菜を変更+ 300yen (税抜)】

イタリアのレストランでは『生ハム等の豚肉加工品の盛合せ』をこんな風に呼ぶんです。ワインには欠かせない一皿ですねぇ。

○「リピート率 No.1 大人気です…「黒毛和牛の炙り焼きカルパッチョ」柚子胡椒風味 パルミジャーノチーズかけ

【アラカルト(単品)追加 900yen(税抜)】【コースの前菜を変更+ 300yen (税抜)】

目利きのお肉屋さんから仕入れています。ほぼ原価出し…利益ゼロです!! 『プラス料金はご了承くださいませ。』店主&シェフ

～パスタ料理 etc.～

○「チーズ好きな方にオススメ 広島県産「カキ」と青菜、パルミジャーノチーズのリゾット 仕上げに黒胡椒を少し…

【単品追加 1600yen(税抜)】【コースで変更+ 300yen (税抜)】【大盛り+ 950yen(税抜)】【Kid'sSet+ 450yen(税抜)】

シンプルなパルミジャーノの『チーズリゾット』に旨味たっぷりの夏カキを合わせました。青菜の食感が程よいアクセント…です。

○「もちろん殻つきです!! 渡り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)

【単品追加 1500yen(税抜)】【コースで変更+ 200yen (税抜)】【大盛り+ 800yen(税抜)】【Kid'sSet+ 300yen(税抜)】

濃厚な蟹の風味…それは、殻付きだから出せる味わいなんです!! 今日スローフード?? それとも豪快に丸かじりしちゃいますか??

○「生うに(約 50g!!)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

【単品追加 1700yen(税抜)】【コースで変更+ 400yen (税抜)】【大盛り+ 1,100yen(税抜)】【Kid'sSet+ 600yen(税抜)】

仕入れ状況にもよりますが…数量限定です。4~5 皿といった感じです。残り数はスタッフまでお問い合わせくださいませ…。

～デザート～

○「森の苺&木の実の入ったフレッシュチーズのジェラート「カッサータ シチリアーナ」フルーツミネストローネ添え

【アラカルト(単品)追加 550yen(税抜)】【コースで変更+ 100yen (税抜)】

ザクザクとした食感の『ク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♡

○「焼菓子の季節到来!! 「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

【アラカルト(単品)追加 550yen(税抜)】【コースで変更+ 100yen (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。

○「お任せください!! 「本日のオススメ デザートを 3種類盛り合わせて…」

【アラカルト(単品)追加 850yen(税抜)】【コースで変更+ 300yen (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