

季節のお取り分けコース
お2名様からご注文頂きます。

要予約

お1名様 2850yen~(税込 3078yen~)

■ 前菜

タパス(小皿料理)仕立てで3品お持ち致します。

■ パスタ料理 皆様でのお取り分けとなります。お好みのお料理を皆様でお一つお選びください。

- ◆広島県産カキと春野菜の軽いバターソース和えフェットチーネ(幅広生パスタ) 伊産カラスミがけ
- ◆粗挽き牛肉とお野菜、フレッシュトマトのラグーソース和えスパゲティ 柚子胡椒風味 温泉玉子のせ
- 白魚と青菜のトマトソース和えスパゲティ シチリア産レモンオリーブオイルとサクサクのパン粉がけ

■ ニョッキ 又は リゾット (両方の場合はお1名様+300yen)

皆様でのお取り分けとなります。お好みのお料理を皆様でお一つお選びください。

- CRACCa 特製ミートソース『ポロネーゼ』と菜の花和えニョッキ
- パルミジャーノチーズのリゾット 伊産パンチェッタ(生ベーコン)と若葉野菜添え

■ メイン料理 (お魚とお肉両方の場合はお1名様+500yen)

皆様でのお取り分けとなります。お好みのお料理を皆様でお一つお選びください。

- 本日のお魚のポワレ 春の貝類とスペルト小麦のスープリゾット添え
- 仏産骨付き鴨モモ肉(コンフィ)のロースト バジルのソース お野菜のトマト煮込みで和えたクスクス添え
- 黒毛和牛のミニッツステーキ『タリアータ』 シンプルに黒トリュフオイルとレモンでどうぞ

■ デザートの盛り合わせ

○食後のお飲み物

珈琲 又は 紅茶

食材でアレルギー、食べられない物はございませんか？
分からないこと、ご質問は…スタッフまでお気軽にどうぞ。

- 乳製品使用 ◆ 卵使用 ○乳製品・卵未使用

* 前日までの御予約をお願い致します。*

* コース料理のご注文はグループ全員様をお願い致します。(小学生以下は除く)*