

**お2名様での『お取り分けコース』**  
**お1名様 2980yen (税込 3218yen)**  
…3名様以上での御注文はご相談ください。  
※御注文はラストオーダーの 45 分前までとさせていただきます。

○ 前菜

本日のタパス(4種)を盛り合わせて…

○ パスタ料理

(裏面パスタコースよりお好みのお料理をお2名様で1つお選びください)

○ リゾット又はニョッキ

(右ページよりお好みのお料理をお2名様で1つお選びください)

○ メイン料理

(右ページよりお好みのお料理をお2名様で1つお選びください)

○ デザート

CRACCa 特製デザートの盛り合わせ

○ 珈琲又は紅茶

**CRACCa ITALIAN の Kid's セット**

…パパやママのパスタコース・お取り分けコースにプラスできるお得なセットです。  
**600yen(税込 648yen)**

気になるセットの内容は…

- ・パパやママのパスタ料理又はリゾット又はニョッキが大盛り(約 1.5 倍)になります!!
- ・フランスパン
- ・ミニサラダ
- ・本日のジェラート 又は お好みのデザート(パスタコースのデザートから1つお選びください)
- ・ジュース(りんご または オレンジ)

\* Kids セットはコース 1 つにお子様の人数分(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 \*

## リゾット又はニョッキ

### ● 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ゾット」

チーズの王様とも称されるパルミジャーノ・レッジャーノ。CRACCa では最低 24 カ月以上熟成させたものを使っています。

### ○ 鰻(うなぎ)のグリルと青菜、フレッシュトマトのリゾット 伊産カラスミかけ

オリーブオイルで仕上げるリゾットです。イタリアもお米の文化圏…色々あります。チーズリゾットも良いけどコチラもね....

### ● 伊産ポルチーニ茸と国産キノコ色々、パルミジャーノチーズのリゾット(+108yen 税込)

イタリアの松茸とも言われる香り高いキノコです。パルミジャーノチーズと黒胡椒で仕上げます。

### ● 「ローズマリー風味のバターソースで和えたニョッキ」

お団子じゃありません。食べれば解かります。このソースとの組み合わせ…シンプルだけどクセになります。

### ● パルミジャーノ・レッジャーノチーズと黒胡椒のクリームソースで和えたニョッキ「カチョ エ ペペ」

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。

### ● 軽くミンチにした…天使海老と春の緑野菜、バジルのペースト和えニョッキ(+108yen 税込)

香り高いバジルのペースト(ジェノヴェーゼ)で仕上げます。クリーム系ニョッキに飽きた方は...是非!!

## メイン料理

### ● 本日のお魚のポワレと赤海老のオーヴン焼き 歯応え野菜のサラダと一緒に バジルのソースで…

皮目をカリッと焼いたお魚にタップリ野菜のサラダ仕立て。爽やかなバジルにレモンを絞ってどうぞ。

### ● AUST 産仔羊「熟成スペアリフ」のーフバターロースト 仕上げにオリーブとレモンの酸味をプラス…

30 日間の熟成(ウェットエイジング)をかけたお肉です。豪快に手で持って食べちゃってください!!

### ● 岩手県産岩中豚(いわちゅうぶた)の香草パン粉焼き 柚子胡椒風味 トマトマリネと一緒に…

柚子胡椒の辛味が甘い脂に好相性な一皿。パルサミコ酢でマリネした甘いトマトも秀逸也。

### ● 煮込み料理の定番!! 牛ホホ肉の赤ワイン煮込み トリュフオイル風味のジャガイモのピューレ添え

1皿で約 1 本の赤ワインを使った CRACCa 特製の煮込み料理です。是非ワインと一緒に。

### ○ 希少部位入荷です。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で…

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!!

### ● 仏産鴨ロースの蜂蜜スパイスロースト リングのオーヴン焼き添え(+324yen 税込)

CRACCa オープン以来『その迫力と華やかさ』に隣席からも問い合わせ続出。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 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。