

\*こちらのメニューは5月3日からのご案内です。  
【ディナータイム限定】女子会やちょっとしたパーティーにもご利用頂けます。

…お2人様よりご注文頂ける『季節のお取り分けコース』

お1人様 2980yen(税込 3218yen)

【2日前までの要予約】

### <前菜3種>

スペイン産生ハム『ハモンセラノー』とルビーグレープフルーツの取り合わせ

北欧産トラウトサーモン(海鱒)のハーブマリネ  
『卵黄と Ex.V オリーブオイル』&『黒オリーブ』の2種類のソースで…

ガーリックトーストとパルミジャーノチーズをたっぷりかけた  
フレッシュ葉野菜のサラダ『パンツァネツラ』

### <パスタ料理>

和牛挽き肉とパルミジャーノチーズのフェットチーネ(幅広生パスタ)

北伊版ペペロンチーノ仕立て

ホワイトアスパラガスのグリルとほろ苦いルッコラ、ドライトマト添え

### <リゾット>

シンプルな…オリーブオイル仕立てのトマトのリゾット

静岡県産釜揚げシラスと伊産カラスミをたっぷり…!!

### <メイン料理>

伊産『ドルチェ ポルコ』のオーヴン焼き

仕上げに黒トリュフオイルとレモンを少し…

お野菜のマチェドニア添え

※『ドルチェ ポルコ』…本来は生ハム用に育てられた銘柄豚です。  
厳格な管理の元、通常の1.5倍の肥育を経た『甘味とコクのたっぷり詰まったお肉』です。

### <デザート>

CRACCa 特製デザートの盛り合わせ

### <食後のお飲み物>

珈琲 又は 紅茶

\*コース料理のご注文はグループ全員様でお願い致します。

\*コース料理のご注文はラストオーダーの1時間前までとさせていただきます。

\*飲み放題は貸切時のみのご案内とさせていただきます。

\*お料理は仕入れ等諸事情により予告なく変更する場合がございます。ご了承くださいませ。