

RESTAURANT

Casita

Christmas Special Dinner

MERRY CHRISTMAS

APERITIF

モエ・エ・シャンドン

AMUSE

栗のスープ フランジェリコのカプチーノ
～フォアグラのキャラメリゼを浮かべて～

COLD APPETIZER

真鯛の昆布締めカルパッチョ
～かぶと山葵のヴィネグレット キャビアを添えて～

PASTA

蝦夷あわびとポルチーニ茸のスパゲトーニ

FROM THE OCEAN

オマール海老のフリット
春菊のリゾット いくら

FROM THE LAND

国産黒毛和牛フィレ炭火焼
～下仁田葱のフォンダン 黒トリュフのペリグーソース～

DESSERT

イタリア産ピスタチオと苺のクレマ
カルダモンのアクセント

19,800yen

<¥21,780 taxin>

※上記に別途、サービス料(10%)を加算させていただきます。