

平日限定

¥3,900

(税込 ¥4,290)

Appetizer

下記メニューより、1品お選びください

真鯛のカルパッチョ 燻製ドレッシング

自家製豚ハムのタリアータ トンナートソース

モアーク農園のリーフサラダ 発酵アスパラドレッシング

ブッラーターチーズとゴールドキウイ + ¥700 (税込 ¥770)

自家製スモークサーモン 卵のサラダ + ¥700 (税込 ¥770)

Pasta

下記メニューより、1品お選びください

本日のパスタ

イベリコ豚のアマトリチャーナ風グラタン + ¥700 (税込 ¥770)

大海老のトマトクリーム フェトチーネ + ¥1,300 (税込 ¥1,430)

雲丹のクリームソース 生リングイネ + ¥1,600 (税込 ¥1,760)

活オマール海老のトマトクリーム フェトチーネ + ¥2,700 (税込 ¥2,970)

Main

下記メニューより、1品お選びください

鶏のグリル アボカドと檸檬

本日のお魚料理

ボルケッタ 豚バラ肉の香草焼き

国産牛のビーフシチュー 揚げピッツア + ¥1,100 (税込 ¥1,210)

活オマール海老のグリル ハーブバター(半身) + ¥2,700 (税込 ¥2,970)

国産牛サーロインの炭火焼き 馬鈴薯と熟成バルサミコ + ¥2,200 (税込 ¥2,420)

Dessert

下記メニューより、1品お選びください

本日のデザート

ビスタチオのカッサータ + ¥800 (税込 ¥880)

¥8,800

(税込 ¥9,680)

Amuse

玉蜀黍

Appetizer

真鯛のカルパッチョ アメーラトマト 発酵トマト

Risotto

リゾット 蛸 新茶

Pasta

えんどう豆 檸檬 リングイネ

Choice

Pork

豚 梅とペペローネ

or

Beef

国産牛サーロインの炭火焼き 万願寺唐辛子と山葵

+ ¥1,600 (税込 ¥1,760)

Dessert

ドゥルセ 梅 ピーカンナツ

Cafe

コーヒー / 紅茶 どちらもオリジナルブレンドでのご用意となります。

R E S T A U R A N T

Casita

¥4,900

(税込 ¥5,390)

Amuse

旬野菜のスープ

Appetizer

本日の前菜の盛り合わせ

Pasta

下記メニューより、1品お選びください

本日のパスタ

イベリコ豚アマトリチャーナ風グラタン + ¥700 (税込 ¥770)

大海老のトマトクリーム フェトチーネ + ¥1,300 (税込 ¥1,430)

雲丹のクリームソース 生リングイネ + ¥1,600 (税込 ¥1,760)

活オマール海老のトマトクリーム フェトチーネ + ¥2,700 (税込 ¥2,970)

Main

下記メニューより、1品お選びください

鶏のグリル アボカドと檸檬

本日のお魚料理

ポルケッタ 豚バラ肉の香草焼き

国産牛のビーフシチュー 揚げピッツア + ¥1,100 (税込 ¥1,210)

活オマール海老のグリル ハーブバター(半身) + ¥2,700 (税込 ¥2,970)

国産牛サーロインの炭火焼き 馬鈴薯と熟成バルサミコ + ¥2,200 (税込 ¥2,420)

Dessert

下記メニューより、1品お選びください

本日のデザート

ピスタチオのカッサータ + ¥800 (税込 ¥880)

¥8,800

(税込 ¥9,680)

Amuse

玉蜀黍

Appetizer

真鯛のカルパッチョ アメーラトマト 発酵トマト

Risotto

リゾット 蛸 新茶

Pasta

えんどう豆 檸檬 リングイネ

Choice

Pork

豚 梅とペペローネ

or

Beef

国産牛サーロインの炭火焼き 万願寺唐辛子と山葵

+ ¥1,600 (税込 ¥1,760)

Dessert

ドウルセ 梅 ピーカンナツ

Cafe

コーヒー / 紅茶 どちらもオリジナルブレンドでのご用意となります。

RESTAURANT
Casita

¥8,800

(税込 ¥9,680)

Appetizer

真鯛のカルパッチョ
モアーク農園サラダとOsmicトマト

Pasta

青森ニンニクとポットルガのAOP
スパゲティーニ

Choice

牛肉の炭火焼き 旬の野菜

-下記よりお選びください-

国産牛サーロイン 70g

国産牛サーロイン 140g +¥2,800
(税込 ¥3,080)

国産黒毛和牛 70g +¥2,800
(税込 ¥3,080)

国産黒毛和牛 140g +¥5,400
(税込 ¥5,940)

Dessert

ドゥルセ 梅 ピーカンナッツ

¥11,000

(税込 ¥12,100)

Amuse

玉蜀黍

Appetizer

真鯛のカルパッチョ アメーラトマト 発酵トマト

Risotto

リゾット 新茶 蛸

Pasta

えんどう豆 檸檬 リングイネ

Fish

平政の炭火焼き とう茄子とオリーブ

Choice

Pork

豚 梅とペペローネ

or

Beef

国産牛サーロイン 万願寺唐辛子と山葵
+¥1,600 (税込 ¥1,760)

Dessert

抹茶 パッション カモミール

¥16,000

(税込 ¥17,600)

Amuse

花ズッキーニ

Cold Appetizer

鱈 燻香 茗荷といくら

Soup

玉蜀黍

Hot Appetizer

フォアグラのキャラメリゼ マスカットと発酵ミルク

Pasta

えんどう豆 檸檬 リングイネ

Fish

平政の炭火焼き とう茄子とオリーブ

Choice

Beef

国産牛サーロイン 万願寺唐辛子と山葵

or

Wagyu

国産黒毛和牛フィレ 万願寺唐辛子と山葵
+¥2,700 (税込 ¥2,970)

or

コンジュー

Dessert

すもも 赤桃 アーモンド

Casita

COLD APPETIZER 冷菜

自家製豚ハムのタリアータ トンナートソース	2,200 (税込 ¥2,420)
真鯛のカルパッチョ 農園サラダ仕立て 燻製ドレッシングとからすみ	2,500 (税込 ¥2,750)
真鯛のカルパッチョ アメーラトマトと発酵トマトのヴィネグレット	3,200 (税込 ¥3,520)
ゴールドキウイとブラータチーズのカブレーゼ	2,200 (税込 ¥2,420)
モアーク農園野菜のサラダ	1,900 (税込 ¥2,090)
プロシュート 生ハムとルッコラ	2,400 (税込 ¥2,640)
カブレーゼ ブラータチーズとブチトマト	2,000 (税込 ¥2,200)

HOT APPETIZER 温菜

ニョッコフリット〜揚げピザと生ハム〜 (2冊)	1,500 (税込 ¥1,650)
フォアグラのキャラメリゼ シャインマスカットとヨーグルト (2ピース)	5,800 (税込 ¥6,380)
大海老のグリル ブラータチーズとOsmicトマト (テール2尾)	4,200 (税込 ¥4,620)
ジオファーム八幡平マッシュルームのガーリックソテー	3,000 (税込 ¥3,300)
ボルチーニ茸のクリームリゾット	3,600 (税込 ¥3,960)
ブラータチーズとOsmicトマトのカブレーゼリゾット	3,600 (税込 ¥3,960)
茹で揚げ蛸と新茶のリゾット	3,800 (税込 ¥4,180)

PASTA パスタ

八幡平きのこのヴィーガン・ボロネーゼ リングイネ	2,200 (税込 ¥2,420)
フレッシュトマトとバジルの生スパゲティ	2,200 (税込 ¥2,420)
イベリコ豚ベーコンと生胡椒のカルボナーラ リガトーニ	2,400 (税込 ¥2,640)
牛肉とボルチーニ茸のボロネーゼ フェトチーネ	2,400 (税込 ¥2,640)
熟成メークインのニョッキ ゴルゴンゾーラクリームソース	2,800 (税込 ¥3,080)
ポツタルガと青森にんにくのペペロンチーノ スパゲティニ	2,800 (税込 ¥3,080)
えんどう豆のカチョエペペ リングイネ	2,800 (税込 ¥3,080)
生雲丹のクリームソース リングイネ	4,200 (税込 ¥4,620)
大海老のトマトクリーム フェトチーネ (海老2尾)	4,200 (税込 ¥4,620)
本日のパスタ	2,400〜 (税込 ¥2,640〜)

MAIN メイン

本日の魚料理	3,600〜 (税込 ¥3,960〜)
平政のグリル とろ茄子とオリーブのタブナード	4,800 (税込 ¥5,280)
鶏のグリル アボカドと檸檬	3,800 (税込 ¥4,180)
豚のグリル 梅とペペローネ	4,200 (税込 ¥4,620)
国産牛サーロインの炭火焼き 万願寺唐辛子と柚子胡椒 140g	7,200 (税込 ¥7,920)
国産黒毛和牛フィレのグリル 万願寺唐辛子と柚子胡椒 140g	12,500 (税込 ¥13,750)
北海道純血サフォーク種仔羊の炭火焼き 赤柚子胡椒とルッコラ	6,500 (税込 ¥7,150)

DESSERT デザート

ブロードチョコレートのガナッシュモンテ ピーカンナッツのプラリネと梅のソース	1,300 (税込 ¥1,430)
スモモのハイビスカスコンポート アーモンドミルクのパンナコッタ 赤桃のソルベ	1,300 (税込 ¥1,430)
抹茶のムース パッションフルーツとカモミールのジェラート	1,300 (税込 ¥1,430)
ピスタチオのカッサータ	1,300 (税込 ¥1,430)
CHEESE チーズ	
チーズプレート(3種)	2,800 (税込 ¥3,080)

KID'S MENU お子様メニュー

お子様コース ★9歳以上のお子様向け	6,000 (税込 ¥6,600)	お子様ハンバーグ	1,200 (税込 ¥1,320)
ポテトフライ	600 (税込 ¥660)	お子様パスタ	900 (税込 ¥990)
		お子様オムライス	1,000 (税込 ¥1,100)

RESTAURANT
Casita

WEEKDAY
ONLY

¥3,900
(4,290yen tax included)

Appetizer

Please choose your Appetizer.

“Carpaccio” Snapper, Leaf, Smoke dressing

“Ham” Homemade style, Tuna sauce

“Salad” Mixd Green Salad, Asparagus dresshing

“Caprese” Burrata Cheese +700yen (+770yen tax included)

“Smoked salmon” Homemade style, Egg salad+700yen (+770yen tax included)

Pasta

Please choose your Pasta.

“Today’s Pasta”-Please ask staff-

“Gratin” Iberian pork , Amatriciana +700yen (+770yen tax included)

“Fettuccine” Prawn,Tomato Cream Sauce +1,300yen (+1,430yen tax included)

“Linguine” Sea Urchin, Cream Sauce +1,600yen (+1,760yen tax included)

“Fettuccine” Lobster, Tomato Cream Sauce+2,700yen (+2,970yen tax included)

Main

Please choose your Main.

“Chicken” × Avocado × Lemon

“Today’s Fish”-Please ask staff-

“Pork” Porchetta Style

“Beef Stew” +1,100yen (+1,210yen tax included)

“Lobster” Simple Grill (Half) +2,700yen (+2,970yen tax included)

“Beef Sirloin” × Potato × Balsamic +2,200yen (+2,420yen tax included)

Dessert

Please choose your Main.

Today’s Dessert

Pistachio Cassata +800yen (+880yen tax included)

¥8,800
(9,680yen tax included)

Amuse

Pizza dough × Corn

Appetizer

Snapper × Tomato

Risotto

Risotto × Octopus × Green tea oil

Pasta

Green beans × Cheese × Lemon × Linguine

Choice

“Pork” × Zucchini × Paprika

or

“Beef Sirloin” × Japanese green pepper × Wasabi
+1,600yen(+1,760yen tax included)

Dessert

Matcha × Passion fruit × Chamomile

Cafe

Coffe / Tea Both of Original blend.

RESTAURANT

Casita

¥4,900

(5,390yen tax included)

Amuse
Vegetable Soup

Appetizer

Today's Appetizer Plate

Pasta

Please choose your Pasta.

“Today's Pasta”-Please ask staff-

“Gratin” Iberian pork , Amatriciana +700yen (+770yen tax included)

“Fettuccine” Prawn, Tomato Cream Sauce+1,300yen (+1,430yen tax included)

“Linguine” Sea Urchin, Cream Sauce +1,600yen (+1,760yen tax included)

“Fettuccine” Lobster, Tomato Cream Sauce+2,700yen (+2,970yen tax included)

Main

Please choose your Main.

“Chicken” × Avocado × Lemon

“Today's Fish”-Please ask staff-

“Pork” Porchetta Style

“Beef Stew” +1,100yen (+1,210yen tax included)

“Lobster” Simple Grill (Half) +2,700yen (+2,970yen tax included)

“Beef Sirloin” × Potato × Balsamic +2,200yen (+2,420yen tax included)

Dessert

Please choose your Main.

Today's Dessert

Pistachio Cassata +800yen (+880yen tax included)

¥8,800

(9,680yen tax included)

Amuse
Pizza dough × Corn

Appetizer

Snapper × Tomato

Risotto

Risotto × Octopus × Green tea oil

Pasta

Green beans × Cheese × Lemon × Linguine

Choice

“Pork” × Zucchini × Paprika

or

“Beef Sirloin” × Japanese green pepper × Wasabi
+1,600yen(+1,760yen tax included)

Dessert

Matcha × Passion fruit × Chamomile

Cafe

Coffe / Tea Both of Original blend.

RESTAURANT

Casita

¥8,800

(9,680yen tax included)

Appetizer

Snapper × Green leaf × Tomato

Pasta

Garlic × Bottarga × Spaghetti

Main

“Beef” × Charcoal × Vegetables

-Choice-

“Beef Sirloin” 70 g

“Beef Sirloin” 140 g +2,800yen
(+3,080yen tax included)

“Wagyu Fillet” 70 g +2,800yen
(+3,080yen tax included)

“Wagyu Fillet” 140 g +5,400yen
(+5,940yen tax included)

Dessert

Blond Chocolate × Pecan nuts × Plum

¥11,000

(12,100yen tax included)

Amuse

Pizza dough × Corn

Appetizer

Snapper × Tomato

Risotto

Risotto × Octopus × Green tea oil

Pasta

Green beans × Cheese × Lemon × Linguine

Fish

Yellow tail fish × Eggplant × Olive

Choice

“Pork” × Zucchini × Paprika

or

“Beef Sirloin” × Japanese green pepper × Wasabi
+1,600yen(+1,760yen tax included)

Dessert

Matcha × Passion fruit × Chamomile

¥16,000

(17,600yen tax included)

Amuse

Flower zucchini × Cheese

Cold Appetizer

Hoese mackerel × Salmon roe × Plum × Shiso oil × Radish

Soup

Corn × Zeppolini

Hot Appetizer

Foiegras × Green grapes × Yogurt

Pasta

Green beans × Cheese × Lemon × Linguine

Fish

Yellow tail fish × Eggplant × Olive

Choice

“Beef Sirloin” × Japanese green pepper × Wasabi

or

“Wagyu Filet” × Japanese green pepper × Wasabi
+2,700yen(+2,970yen tax included)

or

“Congee” Asian rice porridge

Dessert

Japane Plum × Hibiscus Jelly × Almond milk

RESTAURANT

Casita

COLD APPETIZER

Homemade "Ham" × Tuna sauce	2,200 <small>(2,420yen tax included)</small>
Snapper × Salad × Bottarga	2,500 <small>(2,750yen tax included)</small>
Snapper × Tomato -Carpaccio Style-	3,200 <small>(3,250yen tax included)</small>
Burrata Cheese × Golden Kiwi	2,200 <small>(2,420yen tax included)</small>
Mixed Green Salad	1,900 <small>(2,090yen tax included)</small>
Prosciutto × Roquette	2,400 <small>(2,640yen tax included)</small>
Burrata Cheese × Cherry Tomato	2,000 <small>(2,200yen tax included)</small>

HOT APPETIZER

Prosciutto × Zeppoline	1,500 <small>(1,650yen tax included)</small>
Foiegras × Green garapes × Yogurt	5,800 <small>(6,380yen tax included)</small>
Prawn Grill × Cheese × Tomato	4,200 <small>(4,620yen tax included)</small>
Mushroom × Garlic sauté	3,000 <small>(3,300yen tax included)</small>
Porcini × Rice	3,600 <small>(3,960yen tax included)</small>
Rice × Tomato × Basil × Cheese	3,600 <small>(3,960yen tax included)</small>
Rice × Octopus × Green tea oil	3,800 <small>(4,180yen tax included)</small>

PASTA

"Linguine" Mushroom Bolognese -Vegan style-	2,200 <small>(2,420yen tax included)</small>
"Spaghetti" with Fresh Tomato , Basil	2,200 <small>(2,420yen tax included)</small>
"Rigatoni" Carbonara style , Bacon , Peppar	2,400 <small>(2,640yen tax included)</small>
"Fettuccine" Beef , Mushroom Bolognese	2,400 <small>(2,640yen tax included)</small>
"Gnocchi" Gorgonzola	2,800 <small>(3,080yen tax included)</small>
"Spaghetti" Bottarga , Garlic	2,800 <small>(3,080yen tax included)</small>
"Linguine " Green beans × Lemon	2,800 <small>(3,080yen tax included)</small>
"Linguine" Sea Urchin , Cream Sauce	4,200 <small>(4,620yen tax included)</small>
"Fettuccine" with Prawn and Tomato Cream Sauce	4,200 <small>(4,620yen- tax included)</small>
Today's Pasta	2,400~ <small>(2,420yen- tax included~)</small>

MAIN

Tody's Fish	3,600~ <small>(3,960yen- tax included)</small>
"Yellow tail" × Eggplant × Citrus	4,800 <small>(5,280yen tax included)</small>
"Chicken" × Avocado × Lemon	3,800 <small>(4,180yen tax included)</small>
"Pork" × Japanese Plum × Paprika	4,200 <small>(4,620yen tax included)</small>
"Beef Sirloin" × Green pepper	140g 7,200 <small>(7,920yen tax included)</small>
"Wagyu Filet" × Green pepper	140g 12,500 <small>(13,750yen tax included)</small>
"Lamb" × Yuzu × Pepper	6,500 <small>(7,150yen tax included)</small>

DESSERT

Blond Chocolate × Nuts × Plum	1,300 <small>(1,430yen tax included)</small>
Plum × Hibiscus × Almond milk	1,300 <small>(1,430yen tax included)</small>
Matcha × Passion fruit × Chamomile	1,300 <small>(1,430yen tax included)</small>
Pistachio × Cassata	1,300 <small>(1,430yen tax included)</small>

CHEESE

Cheese Plate (3kinds)	2,800 <small>(3,080yen tax included)</small>
-----------------------	-------------------------------------------------

KID'S MENU

Kid's Course <small>★Children 9 years old and over</small>	6,000 <small>(6,600yen tax included)</small>	Kid's Hamburger steak	1,200 <small>(1,320yen tax included)</small>
French Fries	600 <small>(660yen tax included)</small>	Kid's Pasta	900 <small>(990yen tax included)</small>
		Kid's Omelette rice	1,000 <small>(1,100yen tax included)</small>

Please let us know if you have any allergies.

A 10% Service charge will be added to your bill.