

R E S T A U R A N T

Casita

¥8,800

(税込 ¥9,680)

Amuse

生ハムとフォカッチャ
Prosciutto × Focaccia

Appetizer

真鯛のカルパッチョ モアーク農園サラダとフルーツマト
Snapper × Green leaf × Tomato

Pasta

青森ニンニクとボツタルガのアーリオ・オーリオ スパゲティーニ
Garlic × Bottarga × Spaghetti

Choice

山形豚の炭火焼き 旬の野菜
"Pork" × Charcoal × Vegetables

OR

国産牛サーロイン 70g +¥1,800(税込 ¥1,980)
"Beef Sirloin" +1,800yen (+1,980yen tax included)

国産牛サーロイン 140g +¥4,500(税込 ¥4,950)
"Beef Sirloin" +4,500yen (+4,950yen tax included)

国産黒毛和牛フィレ 70g +¥4,500(税込 ¥4,950)
"Wagyu Fillet" +4,500yen (+4,950yen tax included)

国産黒毛和牛フィレ 140g +¥9,000(税込 ¥9,900)
"Wagyu Fillet" +9,000yen (+9,900yen tax included)

Dessert

ティラミス
Tiramisu

¥11,000

(税込 ¥12,100)

Amuse

帆立貝 露の臺
Scallop × Wild vegetables

Appetizer

炙り真鯛 白アスパラガス 発酵
Snapper × White asparagus × Fermentation

Risotto

リゾット 空豆 カチョエペペ
Rice × Fava beans × Cheese × Pepper

Pasta

蛸烏賊 ルーコラ リングイネ
Firefly Squid × Roquette × Linguine

Choice

山形豚の炭火焼き えんどう豆と燻製スカモルツァ
"Pork" × Pea × Scamorza

or

国産牛サーロインの炭火焼き モリーユ茸と緑アスパラガス +¥1,800(税込 ¥1,980)
"Beef Sirloin" × Mushroom × Green asparagus +1,800yen(+1,980yen tax included)

Dessert

苺 バルサミコ 赤紫蘇
Strawberry × Balsamic × Perilla

¥16,000

(税込 ¥17,600)

Amuse

えんどう豆のパンナコッタ・帆立と露の臺
Pea × Panna cotta × Scallop × Wild vegetables

Cold Appetizer

桜鱒 桜花 独活
Sakura trout × Cherry blossoms × Wild vegetable

Hot Appetizer

フォアグラのキャラメリゼ マンゴー 酒粕とココナツ
Foiegras × Mango × Sake lee × Coconut

Risotto

トリッパと新玉葱のリゾット ネパール山椒
Rice × Tripe × Onion × Pepper

Fish

鯖 西京味噌 山菜と蛤
Spanish mackerel × Saikyo miso × Clam

Choice

国産牛サーロインの炭火焼き 緑アスパラガス モリーユ茸
"Beef Sirloin" × Mushroom × Green asparagus

or

国産黒毛和牛フィレの炭火焼き 緑アスパラガス モリーユ茸 +¥2,700(税込 ¥2,970)
"Wagyu Filet" × Mushroom × Green asparagus +2,700yen(+2,970yen tax included)

Pasta

蛸烏賊 ルーコラ リングイネ
Firefly Squid × Roquette × Linguine

Dessert

チョコラータ 文旦 プラリネ
Cioccolata × Pomelo × Praline

アレルギーをお持ちのお客様へ Casitaのメニューは、多くの食材を共通のキッチン設備で調理を行っておりますので、意図せずに他の食材成分が混入・付着している場合があります。食材についてのご質問は、可能な限りお応えさせていただきますが、重度なアレルギー症状をお持ちの方は、お食事をお召し上がりの際、かかりつけのお医者様にご相談の上、最終的にはお客様自身のご判断をいただきますようお願い致します。

上記税込価格にサービス料として10%を頂戴いたします。

RESTAURANT
Casita

COLD APPETIZER 冷菜

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	3,200 (税込 ¥3,520)
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	3,600 (税込 ¥3,960)
自家製ハムとイタリアンパセリのゼリー寄せ	3,000 (税込 ¥3,300)
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	2,800 (税込 ¥3,080)
カプレーゼ ブラータチーズとブチトマト	2,400 (税込 ¥2,640)
ブラータチーズと苺 熟成バルサミコ	2,800 (税込 ¥3,080)

HOT APPETIZER 温菜

帆立と蒔の臺のニョッコフリット	1,200 (税込 ¥1,320)
生ハムとフォカッチャ (1ピース)	900 (税込 ¥990)
フォアグラのキャラメリゼ ～マンゴー 酒粕とココナッツ～	5,800 (税込 ¥6,380)
大海老のグリル カラブリア風 (テール3尾)	4,800 (税込 ¥5,280)
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)
空豆のリゾット カチョエベペ	3,600 (税込 ¥3,960)
トリッパのトマト煮込み	3,000 (税込 ¥3,300)

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	2,400 (税込 ¥2,640)
フレッシュトマトとバジルの生スパゲティ	2,400 (税込 ¥2,640)
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	2,600 (税込 ¥2,860)
牛肉とボルチーニ茸のボロネーゼ フェトチーネ	2,600 (税込 ¥2,860)
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)
蜆烏賊とルーコラのジェノヴェーゼ リングイネ	3,600 (税込 ¥3,960)
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	4,000～ (税込 ¥4,400～)
鶏のグリル 新玉葱とオリーブのカチャトーラ	3,800 (税込 ¥4,180)
山形豚の炭火焼き えんどう豆と燻製スカモルツァ	4,800 (税込 ¥5,280)
国産牛サーロインの炭火焼き ～モリーユ茸と緑アスパラガス～	8,400 (税込 ¥9,240)
国産黒毛和牛フィレのグリル ～モリーユ茸と緑アスパラガス～ 140g	13,800 (税込 ¥15,180)
仔羊の炭火焼き 空豆とゴルゴンゾーラ	6,500 (税込 ¥7,150)

DESSERT デザート

クレームドショコラ プラリネココ レモングラスのジェラート	1,300 (税込 ¥1,430)
苺と梅のマリネ 赤紫蘇の香り	1,300 (税込 ¥1,430)
モワルーショコラ 生姜のコンフィ バナナのキャラメリゼ	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)	お子様ピザ	1,000 (税込 ¥1,100)
お子様パスタ	1,000 (税込 ¥1,100)		