

R E S T A U R A N T

Casita

¥6,800

(税込 ¥7,480)

Amuse

アオリ烏賊 ライム

Appetizer

炙り本鮪 発酵きのこ 温度卵

Risotto

米 ホタテ貝 玉蜀黍

Choice

Pork

豚 焼き茄子 黒大蒜

or

Fish

鱈 みどり豆 浅利

or

Beef

短角牛フィレ肉のグリル アスパラガス 本山葵 +¥1,500
(税込 ¥1,650)

Pasta?

八幡平きのこ パスタ? 青柚子

Dessert

チョコレート 檸檬

¥8,800

(税込 ¥9,680)

Amuse

アオリ烏賊 ライム

Appetizer

発酵ホワイトアスパラ 炙り真鯛

Risotto

米 ホタテ貝 玉蜀黍

Fish

鱈 みどり豆 浅利

Choice

Pork

豚 焼き茄子 黒大蒜

or

Beef

短角牛フィレ肉のグリル アスパラガス 本山葵 +¥1,500
(税込 ¥1,650)

Pasta?

八幡平きのこ パスタ? 青柚子

Dessert

パンナコッタ 赤紫蘇 発酵プラム

¥12,000

(税込 ¥13,200)

Amuse

シェフからの贈りもの

Appetizer

発酵ホワイトアスパラ 炙り真鯛

Risotto

米 オマール海老 えんどう豆

Vegetable

玉蜀黍

Pasta?

八幡平きのこ パスタ? 青柚子

Fish

鱈 発酵プラム

Main

短角牛フィレ肉のグリル アスパラガス 本山葵

✂

コンジュー

お好みの量でお召し上がりください

Dessert

ババ 沖縄パイン ヒバーチ

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。