

R E S T A U R A N T

# Casita

平日限定

¥2,500

(税込 ¥2,750)

Amuse

旬菜のスープ

Appetizer

下記メニューより、1品お選びください

シチリア風 豚もも肉とペスト・トラパネーゼ

カプレーゼ ブッラータとプチトマト +¥600  
アラカルト1,800円(税込1,980円) お二人でシェアもどうぞ (税込 ¥660)

Pasta

下記メニューより、1品お選びください

フレッシュトマトとバジルの生スパゲティー

本日のパスタ

オマール海老のトマトクリーム フェトチーネ +¥1,400  
(税込 ¥1,540)

Dessert

本日のデザート

¥3,900

(税込 ¥4,290)

Amuse

旬菜のスープ

Appetizer

下記メニューより、1品お選びください

シチリア風 豚もも肉とペスト・トラパネーゼ  
真鯛のカルパッチョ モアーク農園サラダと燻製ドレッシング  
カプレーゼ ブッラータとプチトマト +¥600  
(税込 ¥660)

Pasta

下記メニューより、1品お選びください

フレッシュトマトとバジルの生スパゲティー

本日のパスタ

オマール海老のトマトクリーム フェトチーネ +¥1,200  
(税込 ¥1,320)  
生雲丹のクリームソース 生リングイネ +¥1,500  
(税込 ¥1,650)

Main

下記メニューより、1品お選びください

鶏 落の臺 うるい  
真鯛 白菜とオリーブのズッパ  
ボルケッタ 豚バラ肉の香草焼き  
短角牛フィレ 菜の花 辛子 +¥1,500  
(税込 ¥1,650)

Dessert

本日のデザート

¥6,800

(税込 ¥7,480)

Amuse

ホタテ貝 落の臺 山葵

Appetizer

寒鰯 冬かぶ 燻香

Risotto

リゾット 冬キャベツ カチョエペペ

Choice

Pork

豚 発酵トマトのエストラット 山菜のサラダ

or

Beef

短角牛フィレ 菜の花 辛子 +¥1,500  
(税込 ¥1,650)

Pasta

アマトリチャーナ 切干大根

Dessert

胡麻 ホホワイトチョコ パッションフルーツ

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。