

RESTAURANT
Casita

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

自家製ハムとイタリアンパセリのゼリー寄せ

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

ブラータチーズのカプレーゼ + ¥700 (税込 ¥770)

牛肉のカルパッチョ ルッコラとバルサミコ + ¥900 (税込 ¥990)

Pasta

下記メニューより、1品お選びください

本日のパスタ

自家製ラザニア ~ホワイトソースと牛デミラゲー~ + ¥900円 (税込 ¥990)

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

Main

下記メニューより、1品お選びください

鶏のグリル 新玉葱とオリーブのカチャトラ

本日のお魚料理

ポルケッタ 豚バラ肉の香草焼き

牛炭火焼きのタリアータ 熟成バルサミコ(100g) + ¥1,900 (税込 ¥2,090)

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

フォンダンショコラ ベリーソース添え + ¥800 (税込 ¥880)

¥8,800

(税込 ¥9,680)

Amuse

帆立貝 露の臺

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 空豆 カチョエペペ

Pasta

蛸烏賊 ルーコラ リングイネ

Choice

Pork

山形豚の炭火焼き えんどう豆と燻製スカモルツァ

or

Beef

国産牛サーロインの炭火焼き モリユ茸と緑アスパラガス

+ ¥1,800 (税込 ¥1,980)

Dessert

チョコレートタ 生姜 バナナ

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	1,000 (税込 ¥1,100)	お子様ピザ	1,000 (税込 ¥1,100)		

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、可能な限りお答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5%を頂戴いたします。