

GINZA
CASITA
- Dinner Menu -

Caviar
キャビア

1 spoon キャビアのワンスプーン	¥1,980 税込 ¥2,178
1 box(10g) キャビア1瓶	¥5,800 税込 ¥6,380
cold pasta キャビアの冷製パスタ	¥5,980 税込 ¥6,578

Seasonal Appetizer
季節の前菜

caprese ブラティーナチーズとフルーツトマトのカプレーゼ	¥3,000 税込 ¥3,300	scallops seasonal fruit tomato and mango ホタテ貝とフルーツトマトとマンゴー ハーブサラダ仕立て	¥3,500 税込 ¥3,850
today's carpaccio 旬の鮮魚のカルパッチョ ハーブのサラダと西洋ワサビのコンディメント	¥3,400 税込 ¥3,740	confit of the sweetfish 鮎のコンフィ 香草サラダ仕立て	¥4,200 税込 ¥4,620
casita salad 風の丘ファーム 農園野菜 気まぐれサラダ	¥3,300 税込 ¥3,630	insalata di mare marinated seafood 海の幸のマリネ ミックス香草サラダ仕立て	¥3,900 税込 ¥4,290
ham plate 生ハム、サラミ、モルタデッラの盛り合わせ	¥3,500 税込 ¥3,850	foiegras poiret rubyport sauce フォアグラのポワレ ルビーポートソース	¥4,800 税込 ¥5,280
fritto of the zucchini which wrapped broad beans in 空豆を包んだ花ズッキーニのフリット アンチョビソース	¥3,800 税込 ¥4,180		

Pasta & Risotto
パスタ&リゾット

today's pasta 本日のパスタ ※スタッフにお尋ねください	ASK	stewed beef tail casalecce 牛テールの煮込みソース カザレツェ	¥4,000 税込 ¥4,400
cold pasta with avocado and prosciutto アボカドと生ハムのカッペリーニ	¥3,500 税込 ¥3,850	chitarra with urchin cream sauce 雲丹のクリームソース キッターラ	¥5,500 税込 ¥6,050
cold pasta with sea urchin and tomato 雲丹とフルーツトマトのフェデーニ	¥4,800 税込 ¥5,280	chitarra with lobster and tomato cream sauce オマール海老のトマトクリームソース キッターラ	¥4,800 税込 ¥5,280
spaghetti with bottarga からすみのスパゲッティ	¥3,500 税込 ¥3,850	risotto with parmigiano cheese and truffle 12ヶ月熟成のバルミジャーノチーズのリゾット サマートリュフ仕立て	¥4,800 税込 ¥5,280
spaghetti with bolognese ポロネーゼ スパゲッティ	¥3,300 税込 ¥3,630	lasagna ジュノペーゼ風 ラザニア	¥4,180 税込 ¥4,598
linguine with octopus puttanesca 地蛸のブッタネスカ リングイネ	¥3,800 税込 ¥4,180		
hairy crab ravioli with estragon sauce 毛蟹のラビオリエストラゴンソース	¥4,500 税込 ¥4,950		

Main dish
季節のお魚とお肉料理

today's fish 本日の鮮魚の料理 ※スタッフにお尋ねください	¥5,500 税込 ¥6,050
acqua pazza アクアパッツァ	¥9,000 税込 ¥9,900
grilled pork 特選豚ロースのグリル	¥5,000 税込 ¥5,500
red wine stewed beef cheek 国産牛頬肉の赤ワイン煮込み	¥5,800 税込 ¥6,380
roasted lamb ニュージーランド産 子羊のロースト カッチャトーラ仕立て	¥7,800 税込 ¥8,580
saltimbocca calf loin フランス産 仔牛のロース サルティンボッカ	¥6,500 税込 ¥7,150
grilled beef loin 国産牛ロースのグリル 100g	¥8,000 税込 ¥8,800
grilled wagyu fillet 黒毛和牛フィレのグリル 100g	¥9,000 税込 ¥9,900
roasted duck 国産 鴨のロースト	¥6,800 税込 ¥7,480

Dessert
デザート

homemade gelato 自家製ジェラート	¥1,000 税込 ¥1,100
creme caramel 銀座カシータのクレームカラメル(プリン)	¥1,200 税込 ¥1,320
peach compote with green tea shiratama 桃のコンポート 抹茶白玉添え	¥1,400 税込 ¥1,540
yogurt bavarois and melon gelato ヨーグルトのパバロアとメロンのジェラート	¥1,400 税込 ¥1,540
Sauteed pineapple Coconut sorbet パイナップルのソテー ココナッツのソルベ	¥1,500 税込 ¥1,650
seasonal fruits plate 季節のフルーツ盛り合わせ	¥2,600 税込 ¥2,860

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。

●お料理を取り分ける際は、別途スピリットチャージ600円(税込660円)をいただきます。

●上記に別途サービス料(10%)を加算させていただきます。