

GINZA  
CASITA  
- Dinner Menu -

Caviar  
キャビア

1 spoon キャビアのワンスプーン	¥1,400 税込 ¥1,540
1 box(10g) キャビア1瓶	¥4,200 税込 ¥4,620
cold pasta キャビアの冷製パスタ	¥4,200 税込 ¥4,620

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	¥2,600 税込 ¥2,860
today's carpaccio 本日仕入れ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	¥2,800 税込 ¥3,080
casita salad 風の丘ファーム 農園野菜の気まぐれサラダ	¥2,800 税込 ¥3,080
prosciutto バルマ産生ハム ルーコラを添えて	¥2,600 税込 ¥2,860
tuna cutlet 本マグロ中トロのレアカツレツ アーモンドの衣 パルサミコのソース	¥3,800 税込 ¥4,180

marinated seafood インサラータ・ディ・マーレ 海の幸のマリネサラダ仕立て	¥3,000 税込 ¥3,300
tomato stewed tripe トリッパのトマト煮込み	¥2,400 税込 ¥2,640
oven baked seafood 魚介とお野菜の ガーリックアンチョビパターのオープン焼き	¥2,800 税込 ¥3,080

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
spaghettini with pomodoro モッツアレラチーズとバジルのトマトソース スパゲッティ	¥2,400 税込 ¥2,640
chitarra with brown mushrooms ブラウンマッシュルームのキッターラ	¥2,800 税込 ¥3,080
spaghettini with bottarga からすみのスパゲッティ	¥2,800 税込 ¥3,080
spaghetti with red wine "Uburiano" 濃厚赤ワインが香る 酔っ払いスパゲッティ	¥3,000 税込 ¥3,300
spaghetti with black truffle and carbonara sauce 黒トリュフのカルボナーラソース スパゲッティ	¥4,500 税込 ¥4,950
orecchiette with rape flower and anchovy 菜の花とアンチョビのオレキエッティ	¥2,800 税込 ¥3,080

cold pasta with snow crab and shimonita leek 本ズワイ蟹と下仁田ネギの冷製パスタ	¥3,800 税込 ¥4,160
gnocchi of aged potatoes with 4 kinds of cheese sauce 熟成ポテトのニョッキ 4種チーズのソース	¥2,800 税込 ¥3,080
tagliolini with lobster tomato cream sauce オマール海老のトマトクリームソース タリオリーニ	¥3,600 税込 ¥3,960
pumpkin ravioli with foie-gras amaretto flavor マントヴァ風かぼちゃのラビオリ アマレット風味 フォアグラを添えて	¥3,800 税込 ¥4,160
spaghetti with vegetable and prosciutto 風の丘ファーム 農園野菜と生ハムのスパゲッティ ドルチェヴィータ	¥2,800 税込 ¥3,080
black truffle risotto with foie-gras and sherry sauce 黒トリュフのリゾット フォアグラ添え シェリー酒ソース	¥4,800 税込 ¥5,280

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	¥4,200 税込 ¥4,620
grilled pork 特選豚ロース肉のグリル	¥3,800 税込 ¥4,180
red wine stewed beef cheek 国産牛頬肉の赤ワイン煮込み	¥4,200 税込 ¥4,620
roasted lamb ニュージーランド産 子羊背肉のロースト カッチャトーラ仕立て	¥6,500 税込 ¥7,150
roasted challans duck シャラン産鴨胸肉のロースト グリーンペッパーのソース	¥6,200 税込 ¥6,820
grilled beef loin アイルランド産牛ロースのグリル 100g	¥5,800 税込 ¥6,380
grilled wagyu fillet 黒毛和牛フィレ肉のグリル 100g	¥8,200 税込 ¥9,020

Dessert  
デザート

homemade gelato 自家製ジェラート	¥900 税込 ¥990
2kinds homemade gelato 自家製ジェラートの2種盛り合わせ	¥1,200 税込 ¥1,320
today's dessert 本日のデザート	¥1,500 税込 ¥1,650
vanilla gelato with strawberry cassis sauce イチゴとベリーとバニラジェラート カシスソース	¥1,500 税込 ¥1,650
creme caramel 銀座カシタのクレームカラメル(プリン)	¥1,000 税込 ¥1,100
gorgonzola cheese cake 銀座カシタ ゴルゴンゾーラのベイクドチーズケーキ	¥1,500 税込 ¥1,650
blancmange almond milk sauce キルシュ風味のピアンコマンジャーレ アーモンドミルクのソース	¥1,000 税込 ¥1,100
seasonal fruits plate 季節のフルーツ盛り合わせ	¥2,400 税込 ¥2,640

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。

●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。