

## seasonal course

季節のコース  
メインディッシュの選べる全6品

¥ 8,000- (税込 ¥8,800-)

amuse  
本日のアミューズ

cold appetizer  
本日の冷たい旬の食材の前菜

hot appetizer  
本日の温かい旬の食材の前菜

pasta  
本日のパスタ

main dish  
メインディッシュ

下記の中からお1人様1品お選びください

fish of the day  
本日の鮮魚の料理

meat of the day  
本日のお肉の料理

dessert  
銀座カシータ特製デザート

cafe  
食後のお飲み物

## tasting course

テイスティングコース  
旬の食材を使ったシェフのお勧め全7品

¥ 12,000- (税込 ¥13,200-)

amuse  
本日のアミューズ

cold appetizer  
本日の冷たい旬の食材の前菜

hot appetizer  
本日の温かい旬の食材の前菜

pasta 1  
本ズワイガニと下仁田ネギの冷製パスタ

pasta 2  
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

main dish  
メインディッシュ

下記の中からお1人様1品お選びください

fish of the day  
本日の鮮魚の料理

grilled beef loin  
アイルランド産牛ロースのグリル100g

roasted lamb  
ニュージーランド産子羊背肉のロースト +¥1,100-(税込¥1,210-)

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 +¥1,100-(税込¥1,210-)

grilled wagyu fillet  
黒毛和牛フィレ肉のグリル80g +¥2,750-(税込¥3,025-)

dessert  
銀座カシータ特製デザート

cafe  
食後のお飲み物

## casita course

カシータコース  
冬の豪華食材を使った全8品

¥ 18,000- (税込 ¥19,800-)

amuse  
キャビアのワンスプーン

cold appetizer  
本日の冷たい旬の食材の前菜

hot appetizer  
本日の温かい旬の食材の前菜

pasta1  
黒トリュフのリゾット フォアグラと共に

fish  
本日の鮮魚の料理

meat  
黒毛和牛フィレ肉シャトーブリアン 60g  
生わさびソース  
pasta2

別のパスタ  
からすみのスパゲッティーニ

dessert

銀座カシータ特製デザート  
cafe

食後のお飲み物

上記税込価格にサービス料(10%)を加算させていただきます。

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。