



LUNCH MENU

12:00 NOON ~ 3:00 PM

好きなメインディッシュを選べる全4品

COURSE A ¥3,000 (税込 ¥3,300)

amuse

本日のアミューズ

appetizer

カシータ特製5種前菜の盛り合わせ

pasta or main

下記よりお一人様1品お選びください

pasta of the day

本日のパスタ

spaghetti with kujo green onion and manganji pepper

九条葱と万願寺唐辛子のスパゲッティ からすみ添え

spaghettini with arrabbiata

茄子のアラビアータ スパゲッティ

linguine with genovese

ジェノベーゼ リングイネ

+¥500 (税込 ¥550)

fish of the day

本日の鮮魚の料理

+¥1,300 (税込 ¥1,430)

meat of the day

本日のお肉の料理

+¥1,500 (税込 ¥1,650)

dessert

銀座カシータ特製デザート

cafe

食後のお飲物

パスタとメインディッシュの選べる

ブリフィックスコース全6品

COURSE B ¥4,800 (税込 ¥5,280)

amuse

本日のアミューズ

appetizer 1

シェフからの前菜 1

appetizer 2

シェフからの前菜 2

pasta

下記よりお一人様1品お選びください

pasta of the day

本日のパスタ

spaghetti with arrabbiata

茄子のアラビアータ スパゲッティ

linguine with genovese

ジェノベーゼ リングイネ

+¥500 (税込 ¥550)

cold pasta with tomato and basil

フルーツマトとバジルの冷製フェデリーニ

+¥500 (税込 ¥550)

main

下記よりお一人様1品お選びください

fish of the day

本日の鮮魚の料理

grilled pork

特選豚肉のグリル

red wine stewed beef cheek

国産牛頬肉の赤ワイン煮込み

grilled beef loin

国産牛ロースのグリル

+¥2,200 (税込 ¥2,420)

dessert

銀座カシータ特製デザート

cafe

食後のお飲物

銀座カシータグランドメニューより
お楽しみいただけるスペシャルコース全7品

SPECIAL COURSE ¥8,000 (税込 ¥8,800)

amuse

本日のアミューズ

appetizer

シェフからの前菜

cold pasta with tomato and basil

フルーツマトとバジルの冷製フェデリーニ

spaghetti with kujo green onion and manganji pepper

九条葱と万願寺唐辛子のスパゲッティ からすみ添え

fish of the day

本日の鮮魚の料理

main

下記よりお一人様1品お選びください

red wine stewed beef cheek

国産牛頬肉の赤ワイン煮込み

saltimbocca veal loin

フランス産仔牛のロース サルティンボッカ

+¥1,500 (税込 ¥1,650)

grilled beef loin

国産牛ロースのグリル

+¥2,000 (税込 ¥2,200)

grilled wagyu fillet

黒毛和牛ヒレ肉のグリル

+¥3,000 (税込 ¥3,300)

dessert

銀座カシータ特製デザート

cafe

食後のお飲物

サービス料(10%)を頂いております。

●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。

当店で使用しているお米は、全て国産米を使用しております。仕入れ状況や時期により、食材が変更となる場合がございます。予めご了承下さいませ。