

Lunch OTSUMAMI Menu

グリーンサラダ

Green Salada

1,400yen

(税込 1,540yen)

パルマ産プロシュート

Prosciutto

1,100yen

(税込 1,210yen)

カルパッチョ

Carpaccio

2,080yen

(税込 2,288yen)

フライドポテト

FriedPoteto

850yen

(税込 935yen)

チーズ盛り合わせ

Cheese platter

1種:550yen, 3種: 1,300yen

(税込 605yen) (税込 1,430yen)

豪州産テンダーロイン 牛フィレ肉のグリル(150g)

Grilled Australian tenderloin beef fillet

5,980yen

(税込 6,578yen)

活オマール海老のグリル

Grilled Lobster

6,500yen

(税込 7,150yen)

USA Tボーンステーキ

USA Beef T-Bone

9,000yen

(税込 9,900yen)

※600gからのご用意となります。



- Prefix Lunch -

- 2,600yen -

(税込 2,860yen)

(ソフトドリンクフリー付)

- Cold Appetizer -

イタリアン前菜盛り合わせ

Italian appetizer platter

- Select Pasta -

お好みのパスタを1品お選びください

Please choose your favorite pasta

菜の花のペペロンチーノ

Rape blossom peperoncino

茄子とヤリイカのトマトソース スパゲティーニ

Eggplant and Squid tomato sauce spaghetti

ベビーホタテとブロッコリーのクリームソース コンキリエ 【+400yen(税込440yen)】

Baby scallops and broccoli Cream sauce conchiglie

濃厚雲丹のクリームソース スパゲティーニ 【+1,100yen(税込1,210yen)】

Rich sea urchin Cream sauce spaghetti

- Select Main -

お好みのメインを1品お選びください

Please choose your favorite main

カジキマグロの香草パン粉焼き

Grilled Swordfish tuna with herb breadcrumbs

若鶏のロースト 白菜とベーコンのバターソテー パルサミコソース

Roasted chicken, Chinese cabbage and bacon sauteed in butter, balsamic sauce

活蝦夷アワビのグリル 【+1,000yen(税込1,100yen)】

Grilled Abalone

US産牛ハラミ ハンギングテンダー マッシュポテト ゲランドの塩 【+1,000yen(税込1,100yen)】

US Beef Hanging Tender with mashed potatoes and Guerande sea salt

豪州産テンダーロイン 牛フィレ肉のグリル 【+2,400yen(税込2,640yen)】

Grilled Australian tenderloin beef fillet

- Dessert -

ミニドルチェ

Petite Dessert

※デザートは盛り合わせに変更できます。【+500yen(税込550yen)】 For those who prefer dolce misto, dessert is changeable

※パスタ大盛【+200yen(税込220yen)】、麺の変更【+100yen(税込110yen)】、パン【+300yen(税込330yen)】で承ります。

- OCEAN Lunch -

- 4,200yen -

(税込 4,620yen)

(ソフトドリンクフリー付)

- Bread -

ブレッド

- Cold Appetizer -

季節の前菜5種盛り合わせ

Assortment of 5 seasonal appetizer

- Primo Piatto -

本日のスペシャルスープ

Today's special soup

- Select Pasta -

お好みのパスタを1品お選びください

Please choose your favorite pasta

菜の花のペペロンチーノ

Rape blossom peperoncino

茄子とヤリイカのトマトソース スパゲティーニ

Eggplant and Squid tomato sauce spaghetti

ベビーホタテとブロッコリーのクリームソース コンキリエ 【+400yen(税込440yen)】

Baby scallops and broccoli Cream sauce conchiglie

濃厚雲丹のクリームソース スパゲティーニ 【+1,100yen(税込1,210yen)】

Rich sea urchin Cream sauce spaghetti

- Select Main -

お好みのメインを1品お選びください

Please choose your favorite main

カジキマグロの香草パン粉焼き

Grilled Swordfish tuna with herb breadcrumbs

若鶏のロースト 白菜とベーコンのバターソテー パルサミコソース

Roasted chicken, Chinese cabbage and bacon sauteed in butter, balsamic sauce

活蝦夷アワビのグリル 【+1,000yen(税込1,100yen)】

Grilled Abalone

US産牛ハラミ ハンギングテンダー マッシュポテト ゲランドの塩 【+1,000yen(税込1,100yen)】

US Beef Hanging Tender with mashed potatoes and Guerande sea salt

豪州産テンダーロイン 牛フィレ肉のグリル 【+2,400yen(税込2,640yen)】

Grilled Australian tenderloin beef fillet

- Dessert -

イタリアンドルチェ

Italian Dessert

※パスタ大盛【+200yen(税込220yen)】、麺の変更【+100yen(税込110yen)】、パン【+300yen(税込330yen)】で承ります。

※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。