

ITALIAN SEAFOOD GRILL
OCEAN CASITA

- Holiday Lunch Course -

- Holiday Course -

4,000yen(税込)

- Bread -
自家製パン

- Cold Appetizer -
イタリアン前菜盛り合わせ
Italian appetizer platter

- OCEAN Course -

5,500yen(税込)

- Bread -
自家製パン

- Cold Appetizer -
季節の前菜5種盛り合わせ
Assortment of 5 seasonal appetizers

- 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

揚げ茄子とアンチョビのペペロンチーノ
"Spaghettini" Fried eggplant and Anchovy peperoncino

栗のクリームソースと豚バラ肉のペンネ
"Penne" Chestnut Cream sauce and Pork belly

魚介のトマトソース スパゲティーニ【+440yen(税込)】
"Spaghettini" Seafood with Tomato sauce

濃厚雲丹のクリームソース スパゲティーニ【+1,320yen(税込)】
"Spaghettini" Rich sea urchin with Cream sauce

- Select Main -

お好みのメインを1品お選びください
Please choose your favorite main

カジキマグロのグリル きのこのソテー添え
Grilled swordfish with Sauteed mushrooms

若鶏のロースト 紅はるかのピューレ
Roasted chicken with Sweet potato puree

豪州産テンダーロイン 牛フィレ肉のグリル【+2,750yen(税込)】
Grilled Australian tenderloin beef fillet

- Dolce & Caffè -

デザート & カフェ
Dessert & Cafe

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

※パスタ大盛【+220円(税込)】、麺の変更【+110円(税込)】で承ります。

Lunch OTSUMAMI Menu

グリーンサラダ
Green Salada
1,650yen(税込)

パルマ産プロシュート
Prosciutto
1,320yen(税込)

カルパッチョ
Carpaccio
2,750yen(税込)

フライドポテト
Fried Poteto
990yen(税込)

チーズ3種盛り合わせ
Cheese platter
1,650yen(税込)

活オマール海老のグリル
Grilled Lobster
7,700yen(税込)

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
7,810yen(税込)

※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。