

## Casita

平日限定

¥3,900

(税込 ¥4,290)

Appetizer

下記メニューより、1品お選びください

真鯛のカルパッチョ 燻製ドレッシング

自家製豚のパテ ~豚肉とピスタチオのシンプルな田舎風パテ~

自家製豚のテリーヌ ~いろんな部位を煮込んだ豚肉のコンソメゼリー寄せ~

モアーク農園のリーフサラダ 発酵アスパラドレッシング

水牛モツアレラチーズのカプレーゼ + ¥700 (税込 ¥770)

牛肉のカルパッチョ ルッコラとバルサミコ + ¥700 (税込 ¥770)

Pasta

下記メニューより、1品お選びください

本日のパスタ

山形の肉そば風 冷製カペリーニ + ¥600 (税込 ¥660)

Casitaおすすめ! アサリとホンビノス貝のボンゴレビアンコ + ¥900 (税込 ¥990)

北海道キタアカリのニョッキ 牛デミラゲースソース + ¥900 (税込 ¥990)

大海老のトマトクリーム フェトチーネ + ¥1,300 (税込 ¥1,430)

Main

下記メニューより、1品お選びください

本日のお魚料理

サルシッチャ カジキマグロの自家製ソーセージ

鶏の炭火焼き キノコの香草クリームソース

ポルペッタ 豚ハンバーグと燻製スカモルツァ

牛炭火焼きのタリアータ ポルチーニ茸のクリームソース(100g) + ¥1,900 (税込 ¥2,090)

Dessert

下記メニューより、1品お選びください

パンナコッタ シャインマスカットと茉莉花

シャインマスカットのパルフェ + ¥700 (税込 ¥770)

シャインマスカットのプティフルミスト + ¥800 (税込 ¥880)

平日限定

¥6,500

(税込 ¥7,150)

Amuse

生しらすのブルスケッタ

Appetizer

真鯛のカルパッチョ 万願寺唐辛子とオクラ

Risotto

木の子のリゾット

Pasta

アサリとホンビノス貝のボンゴレビアンコ スパゲティーニ

Choice

下記メニューより、1品お選びください

Fish

本日のお魚料理

Pork

国産豚の炭火焼き 薩摩芋 ゴルゴンゾーラ

Beef

国産牛サーロインの炭火焼き つるむらさき 発酵かぶ

+ ¥1,800 (税込 ¥1,980)

Dessert

シャインマスカットと白餡

¥8,800

(税込 ¥9,680)

Amuse

生しらすのブルスケッタ

Appetizer

戻り鰹の薫焼き ビーツとプラム

Risotto

ズワイ蟹 里芋 リゾット

Pasta

神山しいたけ 鯖へしこ スパゲティーニ

Choice

Pork

国産豚の炭火焼き 薩摩芋 ゴルゴンゾーラ

or

Beef

国産牛サーロインの炭火焼き つるむらさき 発酵かぶ

+ ¥1,800 (税込 ¥1,980)

Dessert

無花果とザクロ

KID'S MENU お子様メニュー

お子様コース  
★9歳以上のお子様向け¥6,000  
(税込 ¥6,600)

お子様ハンバーグ

¥1,200  
(税込 ¥1,320)

ポテトフライ

¥600  
(税込 ¥660)

お子様パスタ

¥1,000  
(税込 ¥1,100)

お子様ピザ

¥1,000  
(税込 ¥1,100)

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。

Please let us know if you have any allergies.

上記税込価格にサービス料として5%を頂戴いたします。