

事前予約
限定

Tasting Course

Casita初回ビジター向けのお試しコース。
小さなポーションで全10品のお料理を一度にご堪能頂けます。

¥9,900

(Tax in)

APPETIZER

とうもろこしの冷製ズッパ
Corn Soup

蛸のジェノパッセ
Octopus Carpaccio

ボッコンチーニのカプレーゼ
Caprese

トンナートペペロナータ
Roasted Paprika with Tuna Sauce

万願寺唐辛子のチーズフリット
Fritter of Manganji Pepper

バターナッツかぼちゃのリゾット
Butternut Squash Risotto

MAIN

旬の鮮魚炭火烧
Grilled Today's Fish

国産牛の炭火烧
Grilled Japanese Beef

PASTA

あおさ海苔と釜揚げシラス リングイネ
Linguine with Whitebait and Aosa Seaweed

DESSERT

ほうじ茶チョコラータ
Roasted Green Tea Tiramisu

R E S T A U R A N T

Casita

Seasonal Course

¥12,000

(Tax in ¥ 13, 200)

AMUSE

とうもろこしの冷製ズッパ
Corn Soup

APPETIZER

タスマニアオーシャントラウトのマリネ
Marinated Ocean Trout with Calamondin and Elderflower Sauce

HOT APPETIZER

神山椎茸とパートフィロ
ロメスコソース

Grilled "KAMIYAMA SHIITAKE" Mushroom with Romesco Sauce

RISOTTO

2 4 か月熟成パルミジャーノチーズと生胡椒のリゾット
Parmigiano Reggiano 24 Months Matured

MAIN

Choice

下記メニューより、1品お選びください

鹿児島県 霧島ポークの炭火烧
Grilled Japanese Pork

or

北海道 宗谷黒牛の炭火烧 +¥1,800(税込 ¥ 1,980)
Grilled "HOKKAIDO SOYA-KUROUSHI" +1,800yen(+1,980yen tax included)

PASTA

真蛸のカラブリア モッチリーニ
Mocchillini with Octopus, Rosamarina and Tomato Sauce

DESSERT

マヌカハニームース レモンのジュレ
Manuka Honey Mousse and Lemon Jelly

Chef's Course

¥17,500

(Tax in ¥ 19,250)

AMUSE

海のスプーン とうもろこしの冷製ズッパ
Seafood Spoon
Corn Soup

APPETIZER

豊洲市場 鮮魚3種のカルパッチョ
Fresh Fish Carpaccio From "TOYOSU"

HOT APPETIZER

フォアグラのキャラメリゼ マンゴーヴァニラ ヨーグルト
Caramelized Foie Gras with Mango and Yogurt

PASTA

生雲丹のクリームソース リングイネ
Linguine with Sea Urchin Cream Sauce

MAIN

Choice

下記メニューより、1品お選びください

北海道 宗谷黒牛サーロインの炭火烧
Grilled "HOKKAIDO SOYA-KUROUSHI" Sirloin

or

北海道 宗谷黒牛フィレの炭火烧 +¥2,700(税込 ¥ 2,970)
Grilled "HOKKAIDO SOYA-KUROUSHI" Fillet
+2,700yen(+2,970yen tax included)

RISOTTO

静岡県産 釜揚げシラスのリゾット
Whitebait

DESSERT

シャインマスカットのクレームダンジュ
ジャスミンガナッシュ
Crème d'Anjou with Shine Muscat and Jasmine Ganache

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。

Please let us know if you have any allergies.

上記税込価格にサービス料として10%を頂戴いたします。

A 10% Service charge will be added to your bill.

OYSTER & CAVIAR オイスター & キャビア

本日のフレッシュオイスター	1ピース	850 (935)
	4ピース	3,200 (3,520)
	8ピース	6,000 (6,600)
海のワンスプーン		1,500 (1,650)
ポーランド産キャビア (13g)	プリニのコンディメント	9,000 (9,900)

APPETIZER 前菜

豊洲市場 鮮魚のカルパッチョ	燻製ドレッシングとからすみ	3,200 (3,520)
豊洲市場鮮魚3種のカルパッチョ		3,800 (4,180)
アメーラトマトとブラータチーズのカプレーゼ		3,300 (3,630)
フランス・オーヴェルニュ産 プロシュート		2,900 (3,190)
徳島県 神山シタケのガーリックソテー		2,900 (3,190)
大海老とライムのケイジャングリル		4,900 (5,390)

Chef's Recommended Appetizer シェフおすすめの 前菜

鹿児島県 霧島ボークのローストボーク	トンナートソース	3,500 (3,850)
フォアグラのキャラメリゼ	マンゴーヴァニラ ヨーグルト	5,900 (6,490)

SALAD & SOUP サラダ & スープ

有機栽培ルッコラとベコリーノチーズのサラダ	1,950 (2,145)
グリーンサラダ(風の丘ファーム無農薬野菜とフルーツマト)	2,450 (2,695)
厳選あさりのクラムチャウダー (おひとり様用)	1,650 (1,815)
本日のスープ (おひとり様用)	1,400～ (1,540～)

PASTA & RISOTTO パスタ & リゾット

青森県産にんにくとサルバーニョオイルのアーリオ・オーリオ スパゲティーニ	1,950 (2,145)
完熟トマトのシンプルなボモドーロ スパゲティーニ	1,950 (2,145)
スペイン産イベリコ豚のローマ風カルボナーラ モッチリーニ	2,650 (2,915)
宗谷黒牛とボルチーニ茸のボロネーゼ フェトチーネ	2,800 (3,080)
静岡県 シラスと万願寺唐辛子 モッチリーニ	2,900 (3,190)
アメーラトマトとブラータチーズの冷製カペッリーニ	3,200 (3,520)
厳選アサリのボンゴレビアンコ スパゲティーニ	3,500 (3,850)
大海老のトマトクリームソース フェトチーネ	4,400 (4,840)
生雲丹のクリームソース リングイネ	4,900 (5,390)
宗谷黒牛とバルミジャーノレジャーノ ラザニア	3,800 (4,180)
トスカーナ産ボルチーニ茸のクリームリゾット	3,700 (4,070)

Chef's Recommended Pasta シェフおすすめの パスタ

冷製キャビアのカペッリーニ	7,000 (7,700)
漁師風 海の幸たっぷりのベスカトーレロッソ	5,950 (6,545)

MAIN メイン

本日のお魚料理 (シェフのその日の調理法で)	4,500 (4,950)
AUS産 オーシャントラウトのレアロースト 焦がしバター	3,900 (4,290)
兵庫県 丹波赤どりの炭火焼き プッタネスカ 200 g	4,400 (4,840)
鹿児島県 霧島ボークの炭火焼き 季節の野菜 200 g	5,300 (5,830)
AUS産 仔羊の炭火焼き 骨付き300 g	6,900 (7,590)
国産牛リブロースのタリアータ 220 g	7,900 (8,690)
北海道産 宗谷黒牛サーロインの炭火焼 140 g	9,950 (10,945)

Chef's Recommended Main シェフおすすめのメイン

北海道産 宗谷黒牛フィレ肉の炭火焼 140 g	11,950 (13,145)
----------------------------	--------------------

WITH メインと一緒に

フレンチフライ	1,200 (1,320)
マッシュポテト	1,400 (1,540)

DESSERT & CHEESE デザート & チーズ

ティラミス	1,300 (1,430)
マスカハニームース レモンのジュレ	1,400 (1,540)
シャインマスカットのクレームダンジュ ジャスミンガナッシュ	1,400 (1,540)
アールグレイパルフェ オレンジ&キャラメルシガー	1,400 (1,540)
チーズプレート(3種)	2,800 (3,080)

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	6,200 (6,820)	お子様ハンバーグ(ハン付) 1,300 (1,430)
ポテトフライ	750 (825)	お子様ピザ 1,100 (1,210)

お子様パスタ(ハン付) ★トマトソースまたはミートソース	1,100 (1,210)
---------------------------------	------------------

上記金額()内は税込価格となっております。
上記税込価格にサービス料として10%を頂戴いたします。
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。