

R E S T A U R A N T

Casita

¥9,000

(税込 ¥9,900)

Amuse

季節野菜のミネストローネ
Minestrone

Appetizer

真鯛のカルパッチョ
モアーク農園サラダとフルーツマト
Snapper Carpaccio × Organic Vegetable form MoARC Farm

Pasta

ホンビノス貝のヴォンゴレビアンコ スパゲティーニ
“Spaghetтини alle Vongole Bianco”

Choice

国産豚の炭火焼き 旬の野菜
Japanese Pork × Seasonal Vegetable

or

国産黒毛和牛ランイチ 90g +¥1,800(税込 ¥1,980)
“Wagyu Rump” +1,800yen (+1,980yen tax included)

国産黒毛和牛ランイチ 180g +¥6,000(税込 ¥6,600)
“Wagyu Rump” +6,000yen (+6,600yen tax included)

国産黒毛和牛フィレ 70g +¥4,500(税込 ¥4,950)
“Wagyu Fillet” +4,500yen (+4,950yen tax included)

国産黒毛和牛フィレ 140g +¥11,400(税込 ¥12,540)
“Wagyu Fillet” +11,400yen (+12,540yen tax included)

Dessert

南瓜のティラミス
Pumpkin × Tiramisu

¥11,330

(税込 ¥12,463)

Amuse

生ハムとフォカッチャ 黒トリュフ
Prosciutto × Homemade Focaccia × Black Truffle

Appetizer

寒鰯のカルパッチョ 春菊とかんずり
Japanese Amberjack Carpaccio × Crown Daisy × Kanzuri

Risotto

キャベツのリゾット
Cabbage

Pasta

烏賊墨と牛蒡のラグー モッチリーニ
Squid Ink × Burdock × Mocchillini

Choice

Pork

国産豚の炭火焼き 焼き白菜とンドウイヤ
Japanese Pork × Chinese Cabbage × ‘Nduja

or

Beef

国産黒毛和牛ランイチの炭火焼き +¥1,800(税込 ¥1,980)
～菜の花と生胡椒～
Wagyu Rump Steak × Nanohana × Fresh Peppercorn
+1,800yen(+1,980yen tax included)

Dessert

トルタ・ディ・メーレ
Torta di Mele

¥16,480

(税込 ¥18,128)

Amuse

鰯と白子のズッパ
Cod × “Shirako” × Zuppa

Appetizer

寒鰯のカルパッチョ 春菊とかんずり
Japanese Amberjack Carpaccio × Crown Daisy × Kanzuri

Hot Appetizer

フォアグラのキャラメリゼ 林檎 ヨーグルト
Caramelized Foie Gras × Apple × Greek Yogurt

Fish

本日の魚介を使った一品
Today's Seafood Dish

Choice

Beef

国産牛サーロインの炭火焼き 菜の花と生胡椒
Japanese Beef Sirloin × Nanohana × Fresh Peppercorn

or

Wagyu

国産黒毛和牛フィレの炭火焼き+¥2,700(税込 ¥2,970)
～菜の花と生胡椒～
Wagyu Fillet × Nanohana × Fresh Peppercorn
+2,700yen(+2,970yen tax included)

Pasta

からすみ 発酵バター モッチリーニ
“Bottarga” × Fermented Butter × Mocchillini

Dessert

苺のバシュラン
Strawberry × Vacherin

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、お食事をお召し上げの際、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.

COLD APPETIZER 冷菜

モアーク農園野菜と旬野菜のサラダ	1,900 (税込 ¥2,090)
ルッコラとペコリーノチーズのサラダ	1,900 (税込 ¥2,090)
自家製 豚のバテ〜豚肉とヒスタチオのシンプルな田舎風バテ〜	2,800 (税込 ¥3,080)
プロシュート フランス・オーヴェルニュ産	2,800 (税込 ¥3,080)
カプレーゼ 水牛モツアレラチーズとブチトマト	3,000 (税込 ¥3,300)
真鯛のカルパッチョ 農園サラダ仕立て 燻製ドレッシングとからすみ	3,200 (税込 ¥3,520)
国産牛のカルパッチョ ルッコラと熟成バルサミコ	3,800 (税込 ¥4,180)

HOT APPETIZER 温菜

生ハムとフォカッチャ (1ピース)	900 (税込 ¥990)
ジオファーム八幡平マッシュルームのガーリックソテー	2,800 (税込 ¥3,080)
牛トリッパのトマト煮込み	3,000 (税込 ¥3,300)
パルミジャーノと生胡椒のリゾット	3,000 (税込 ¥3,300)
ボルチーニ茸のクリームリゾット	3,600 (税込 ¥3,960)
大海老のグリル カラブリア風 (テール4尾)	4,800 (税込 ¥5,280)
フォアグラのキャラメリゼ 林檎とヨーグルト	5,800 (税込 ¥6,380)
本日のスープ	1,500〜 (税込 ¥1,650〜)

PASTA パスタ

信州木の子のクリームソース フェトチーネ	2,600 (税込 ¥2,860)
イペリコ豚ベーコンのカルボナーラ フェトチーネ	2,600 (税込 ¥2,860)
牛肉とボルチーニ茸のボロネーゼ フェトチーネ	2,600 (税込 ¥2,860)
完熟トマトと水牛モツアレラチーズ モッチリーニ	2,800 (税込 ¥3,080)
ボツタルガと青森にんにくのペペロンチーノ スパゲティーニ	2,800 (税込 ¥3,080)
ホンビノス貝のボンゴレビアンコ スパゲティーニ	3,200 (税込 ¥3,520)
大海老のトマトクリーム フェトチーネ (海老2尾)	4,200 (税込 ¥4,620)
生雲丹のクリームソース リンゲイネ	4,800 (税込 ¥5,280)
本日のパスタ	2,400〜 (税込 ¥2,640)

MAIN メイン

本日のお魚の炭火焼き	4,200〜 (税込 ¥4,620〜)
本日のお魚のアクアパッツァ	4,800 (税込 ¥5,280)
国産鶏の炭火焼き (200g) 蓮根と発酵唐辛子のアラビアータ	3,800 (税込 ¥4,180)
国産豚の炭火焼き (200g) 焼き白菜とンドウイヤ	4,800 (税込 ¥5,280)
国産黒毛和牛ランイチの炭火焼き (180g) 菜の花と生胡椒	8,400 (税込 ¥9,240)
国産黒毛和牛フィレの炭火焼き (140g) 菜の花と生胡椒	13,800 (税込 ¥15,180)
オーストラリア産仔羊の炭火焼き (300g)	7,000 (税込 ¥7,700)

DESSERT デザート

ティラミス	1,300 (税込 ¥1,430)
トルタ・ディ・メーレ	1,300 (税込 ¥1,430)
フォンダンショコラ	1,300 (税込 ¥1,430)
苺のパシュラン	1,300 (税込 ¥1,430)

CHEESE チーズ

チーズプレート (3種)	2,800 (税込 ¥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	6,000 (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)	お子様ピザ	1,000 (税込 ¥1,100)
お子様パスタ	1,000 (税込 ¥1,100)		