

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 & Service charge included)

APPETIZER

本日のスープ
Today's Soup

鮮魚のカルパッチョ
Fresh Fish Carpaccio

枝豆とブランマンジェ
Blancmange

玉蜀黍のタルト
Corn Tart

茄子の炭火焼
Eggplant

アスパラガスとチーズのリゾット
Asparagus & Cheese Risotto

マダコのグリル
Octopus

MAIN

北海道 宗谷黒牛リブロース
Japanese Beef Rib Eye

PASTA

アオリイカと紫蘇のジェノベーゼ リングイネ
Pasta alla genovese

DESSERT

パッションマンゴーのティラミス
Passion Fruit and Mango Tiramisu

R E S T A U R A N T

Casita

Seasonal Course

¥12,000

(Tax in ¥ 13, 200)

COLD 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

ホワイトアスパラガスのソテー
真鯛とグアンチャーレ
Sautéed White Asparagus with Snapper and Guanciale

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 霧島ポークの炭火焼
Grilled Japanese Pork

or

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

PASTA

鯖の頬肉コンフィトラパネーゼ モッチリーニ
Mocchillini with Trapanese Sauce with Tuna

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 枝豆のブランマンジェ
Seafood Spoon
EDAMAME Blancmange

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 メロンとソーテルヌ
Caramelized Foie Gras with Melon,
Sauternes Jelly and White Chocolate Cream

PASTA

生雲丹のクリームソース リングイネ
Linguinewith 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焼
Grilled "HOKKAIDO SOYA-KUROUSHI" Sirloin

or

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

RISOTTO

釜揚げシラスのリゾット
Whitebait

DESSERT

アールグレイパルフェ
オレンジ&キャラメルシガー
Earl Grey Mousse and Orange Bavaois

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)
海のワンスプーン	1,500 (1,650)
枝豆のブランマンジェ	1,400 (1,540)
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)
北海道産 タコのカルパッチョ ジェノベーゼソース	2,900 (3,190)
イタリア・ラツィオ州産 水牛モツアレチーズとプチトマト	2,750 (3,025)
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 神山シイタケのガーリックソテー	2,900 (3,190)
牡蠣の香草バター焼き (4 Piece)	2,900 (3,190)
ホワイトアスパラガスのソテー 真鯛とゲアンチャーレ	3,100 (3,410)
マダコとイカのフリットミスト アイオリソースとサルサヴェルデ	3,300 (3,630)
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	
アメラートマトとブラータチーズのカプレーゼ	3,300 (3,630)
鹿児島県 霧島ポークのローストポーク トンナートソース	3,500 (3,850)
フォアグラのキャラメリゼ メロンとソーテルヌ	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)
カシータサラダ(風の丘ファーム無農薬野菜と魚介)	3,700 (4,070)
風の丘ファームの無農薬野菜のバーニャカウダ	2,700 (2,970)
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)
鮭の頬肉コンフィトラパネーゼ モッチリーニ	3,300 (3,630)
厳選アサリのボンゴレビアンコ スパゲティニ	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)
北海 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)
24か月熟成バルミジャーノと生胡椒のリゾット	3,000 (3,300)

Chef's Recommended Pasta シェフおすすめの パスタ	
漁師風 海の幸たっぷりのペスカトーレロッシ	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 霧島ポークの炭火焼き 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)
マヌカハニームース レモンのジュレ	1,400 (1,540)
ライチケーキ ラベンダーのクリーム	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)	お子様ビザ 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。