

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

豊洲市場 鮮魚のカルパッチョ

完熟トマトとすいかのガスパチョ

モアーク農園野菜と旬野菜のサラダ しょうがとシェリービネガー

水牛モツアレラチーズと桃のカブレーゼ + ¥700(税込 ¥770)

PASTA

下記メニューより、1品お選びください

“トマト” 燻製カジキと国産パプリカ ペペロナータ モッチリーニ

“オイル” 自家製サルシッチャと玉蜀黍 柚子胡椒 リンゲイネ

宗谷黒牛ボロネーゼのラザニア + ¥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

国産鶏のカチャトーラ ローズマリー風味

トロ茄子と国産豚のロートロ フレッシュトマトとバジリコ

北海道 宗谷黒牛リブロースのタリアータ + ¥1,900(税込 ¥2,090)

DESSERT

下記メニューより、1品お選びください

マンゴープリン ココナッツソース

トロピカルフルーツパフェ + ¥700(税込 ¥770)

トロピカルフルーツデザートプレート + ¥800(税込 ¥880)

ロールケーキ・ムース・マカロン・ゼリー・ソルベ

平日限定

¥6,500

(税込 ¥7,150)

APPETIZER

前菜2種の盛り合わせ

RISOTTO

パルミジャーノチーズのリゾット

PASTA

下記メニューより、1品お選びください

“トマト” 燻製カジキと国産パプリカ ペペロナータ モッチリーニ

“オイル” 自家製サルシッチャと玉蜀黍 柚子胡椒 リンゲイネ

宗谷黒牛ボロネーゼのラザニア + ¥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

or

鹿児島県 霧島ポークの炭火焼

or

北海道 宗谷黒牛の炭火焼

+ ¥1,800(税込 ¥1,980)

DESSERT

マヌカハニームース レモンのジュレ

¥8,800

(税込 ¥9,680)

AMUSE

そら豆のゼッポリーニ

APPETIZER

魚介のマリネ ベルガモットのジュレ

RISOTTO

グリーンアスパラとケールのリゾット

PASTA

鮭の頬肉コンフィトラパネーゼ モッチリーニ

MAIN

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

or

北海道 宗谷黒牛の炭火焼

+ ¥1,800(税込 ¥1,980)

DESSERT

ライチケーキ ラベンダーのクリーム

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 ¥1,300
(ハン付) (税込 ¥1,430)

ポテトフライ ¥700
(税込 ¥770)

お子様パスタ
★ドミトソースまたはミートソース

¥1,100
(税込 ¥1,210)

お子様ビザ ¥1,100
(税込 ¥1,210)

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5%を頂戴いたします。
(2026年8月1日よりサービス料を10%に変更いたします。)