

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

RESTAURANT

# Casita

## Seasonal Course

¥11,330

(Tax in ¥ 12,463)

Cold Appetizer

タスマニアオーシャントラウトのタルタル  
アップルライムと茴香

Ocean Trout Tartare with Fennel and Apple Lime Puree

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

24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 ロースの炭火焼

Grilled Japanese Pork

or

北海道 宗谷黒牛サーロインの炭火焼 +¥1,800(税込 ¥ 1,980)

Grilled "HOKKAIDO SOYA-KUROUSHI" Sirloin +1,800yen(+1,980yen tax included)

Pasta

鮭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

リコッタメロンズッパ CoCoジェラート  
Melon Soup with Ricotta Cheese and Coconut Gelato

## Chef's Course

¥16,480

(Tax in ¥ 18,128)

Amuse

海のスプーン 霧島ポークのサブレ  
Seafood Spoon and Pork Sable

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

Pasta①

熟成生ハムのコンソメ 金華豚のトルテリーニ  
Pork Tortellini in Consomme

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)

Pasta②

北海道 生雲丹のクリームソース リングイネ  
Linguinewith Sea Urchin Cream Sauce

Dessert

パインのコンポート  
ヨーグルトムースとレモンバーベナ  
Pineapple Compote with Yogurt Mousse

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.

## Casita

## OYSTER &amp; CAVIAR オイスター&amp;キャビア

本日のフレッシュ オイスター	1ピース	800 (880)
2種類の食べ比べ テイスティングプレート		1,500 (1,650)
海のワンスプーン		1,500 (1,650)
霧島ポークのサブレ		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	8,500 (9,350)

## 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	3,000 (3,300)
北海道産 タコのカルパッチョ	柑橘ドレッシング	2,800 (3,080)
イタリア・ラツィオ州産 水牛モツアレチーズとブチマト		2,600 (2,860)
フランス・オーヴェルニュ産 プロシュート		2,800 (3,080)
徳島県 神山シイタケのガーリックソテー		2,800 (3,080)
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	真鯛とグアンチャーレ	3,000 (3,300)
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	3,200 (3,520)
大海老とライムのケイジャングリル		4,800 (5,280)

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

アメリマトとブラータチーズのカプレーゼ	3,200 (3,520)
鹿児島県 霧島ポークのローストポーク	3,500 (3,850)
フォアグラのキャラメリゼ	5,800 (6,380)

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。

## SALAD &amp; SOUP サラダ &amp; スープ

有機栽培ルッコラとベコリーノチーズのサラダ	1,900 (2,090)
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)	2,400 (2,640)
カシータサラダ(風の丘ファーム無農薬野菜と魚介)	3,600 (3,960)
風の丘ファームの無農薬野菜のバーニャカウダ	2,500 (2,750)
厳選あさりのクラムチャウダー (おひとり様用)	1,600 (1,760)
本日のスープ (おひとり様用)	1,400~ (1,540~)

## PASTA &amp; RISOTTO パスタ &amp; 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	1,900 (2,090)
完熟トマトのシンプルなボモドーロ スパゲティニ	1,900 (2,090)
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	2,600 (2,860)
宗谷黒牛とボルチーニ茸のポロネーゼ フェトチーネ	2,600 (2,860)
鮭の頬肉コンフィトラパネーゼ モッチリーニ	3,200 (3,520)
厳選アサリのボンゴレビアンコ スパゲティニ	3,400 (3,740)
大海老のトマトクリームソース フェトチーネ	4,200 (4,640)
北海道産生雲丹のクリームソース リングイネ	4,800 (5,280)
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	3,600 (3,960)
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	5,800 (6,380)
-----------------------	------------------

## MAIN メイン

本日のお魚料理 (シェフのその日の調理法で)	4,400 (4,840)
AUS産 オーシャントラウトのレアロースト 焦がしバター	3,800 (4,180)
兵庫県 丹波赤どりの炭火焼き ブッタネスカ 200g	3,800 (4,180)
鹿児島県 霧島ポークの炭火焼き 季節の野菜 200g	4,800 (5,280)
AUS産 仔羊の炭火焼き 骨付き300g	6,800 (7,480)
国産牛リブロースのタリアータ 220g	7,500 (8,250)
北海道産 宗谷黒牛サーロインの炭火焼 140g	9,800 (10,780)

## 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 140g	11,800 (12,980)
------------------------	--------------------

## 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 &amp; CHEESE デザート &amp; チーズ

ティラミス	1,300 (1,430)
ダークスイートチェリーのタルト	1,300 (1,430)
リコッタメロンズッパ CoCoジェラート	1,300 (1,430)
パインのコンポート ヨーグルトムースとレモンパーベナ	1,300 (1,430)
チーズプレート(3種)	2,700 (2,970)

## 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 (6,600)	お子様ハンバーグ(ハン付)	1,300 (1,430)
ポテトフライ	700 (770)	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)