

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

旬野菜のテリーヌと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

水牛モツアレチーズのカプレーゼ + ¥700(税込 ¥770)

Pasta

下記メニューより、1品お選びください

本日のパスタ(スタッフよりご説明いたします)

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

大山鶏のミラノ風カツレツ オレンジ&タイム

豚バラ肉のクリスマスローストポーク 茄子のグリル

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

本日のデザート

ティラミスパフェ + ¥700(税込 ¥770)

ダークスイートチェリーのプティフルミスト + ¥800(税込 ¥880)

平日限定

¥6,500

(税込 ¥7,150)

Appetizer

前菜3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

本日のパスタ(スタッフよりご説明いたします)

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 ロースの炭火焼

or

北海道 宗谷黒牛サーロインの炭火焼

+ ¥1,800(税込 ¥1,980)

Dessert

ダークスイートチェリーのタルト

¥8,800

(税込 ¥9,680)

Amuse

葡萄とストラッチャテッラのブルスケッタ

Appetizer

旬野菜のテリーヌと鮮魚のカルパッチョ

Risotto

グリーンアスパラとケールのリゾット

Pasta

鯖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 ロースの炭火焼

or

北海道 宗谷黒牛サーロインの炭火焼

+ ¥1,800(税込 ¥1,980)

Dessert

リコッタメロンズッパ CoCoジェラート

KID'S MENU お子様メニュー

お子様コース ¥6,000
★9歳以上のお子様向け (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 ¥1,100
★トマトソース または ミートソース (税込 ¥1,210)お子様ピザ ¥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5%を頂戴いたします。