

¥11,330

(Tax in ¥12,463)

Cold Appetizer

神奈川県 三崎港直送鮮魚のカルパッチョ

Fresh Fish Carpaccio From Misaki Port

Hot Appetizer

神山しいたけの食べ比べ
シンプルとイタリアンKAMIYAMA SHIITAKE
Simple Sauteed and Italian Style Stuffed Meat

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

青森県産ムール貝とセリ リングイネ
Linguine with Mussel and Japanese Parsley

Dessert

桜と抹茶

"SAKURA" Mousse and Ice Cream with Flavor of "MATCHA"

¥16,480

(Tax in ¥18,128)

Amuse

幸せの2スプーン

2 bites of happiness
"SEA" and "LAND"

Appetizer

神奈川県 三崎港直送鮮魚 3種のカルパッチョ

Fresh Fish Carpaccio From Misaki Port

Hot Appetizer

フォアグラのキャラメリゼ イチゴとクレームダンジュ
Caramelized Foie Gras with Strawberry and Crème d'Anjou

Fish

本日の魚介を使った一品

Today's Seafood Dish

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)

Pasta

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

Dessert

シンフォニア ディ カカオ

Sinfonia di Cacao

Casita

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	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)
幸せのワンスプーン	海のワンスプーン	1,500 (1,650)
	大地のワンスプーン	1,500 (1,650)
	海と大地のツースプーン	3,000 (3,300)
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

三崎港 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 水牛モッツアレラチーズとブチトマト		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)
青森県産 ムール貝の白ワイン蒸し		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

厳選イチゴ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 トンナートソース	3,500 (3,850)
フオアグラのキャラメリゼ 厳選イチゴとクレームダンジュ	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 & SOUP サラダ & スープ

有機栽培ルッコラとペ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トマト)	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 & 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	1,900 (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)
青森県産ムール貝とセリ リングイネ	3,200 (3,520)
九十九里浜 地ハマグリのパンゴレビアンコ 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)
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)
オーストラリア産 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 & CHEESE デザート & チーズ

ティラミス	1,300 (1,430)
いちごのティラミス	1,300 (1,430)
桜と抹茶	1,300 (1,430)
シンフォニア ディ カカオ	1,400 (1,540)
キウイとホワイトチョコのブランマンジェ	1,300 (1,430)
チーズプレート(3種)	2,600 (2,860)

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)
---------------------------------	------------------