

Sicilian Tasting Course

小さなポーションで、多彩に味わう全10品

¥9,900 Tax in

COLD APPETIZER

シチリア産オリーブ

Marinated Sicilian Olive

マグロのカルパッチョ

Tuna Carpaccio

タコとセロリのマリネ

Marinated Octopus

茄子のカポナータ

Caponata

HOT APPETIZER

“パネッレ”ひよこ豆のスナック

“Panelle” Chickpea Fritters

“チチニエッリ”シラスのミニピッツァ

“Cicinielli” Mini Whitebait Pizza

FISH

鮮魚のグリル サルモリッリオソース

Grilled Today's Fish with Salmoriglio Sauce

MAIN

国産牛の炭火焼き

シチリア パルペーラ社のノンフィルターオリーブオイル

Grilled Japanese Beef with Barbera Olive Oil

PASTA

鯛とウイキョウのパスタ モッチリーニ

Mocchillini with Sardines and Fennel

DESSERT

カンノーリ

リコッタチーズとローズマリー風味のチョコレート

Cannoli Ricotta Cheese and Rosemary Flavored Chocolate

季節の食材を味わう

Seasonal Course

¥12,000

(Tax in ¥13,200)

AMUSE

秋茄子のカポナータ ブルスケットタ

Bruschetta with Eggplant Caponata

APPETIZER

戻り鰹のカルパッチョ

アンディーブと林檍 ソース・ヴェルデ

Bonito Carpaccio Chicory, Apple and Sauce Verde

HOT APPETIZER

神山椎茸とパートフィロ

ロメスコソース

Grilled “KAMIYAMA SHIITAKE” Mushroom with Romesco Sauce

RISOTTO

バターナッツかぼちゃのリゾット

Butternut Squash

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 in)

PASTA

ムール貝とフレッシュトマト モッチリーニ

Mocchillini with Mussels and Fresh Tomato

DESSERT

金木犀香る和梨の軽いコンポート

チョコクラート・レジャエーロ

Japanese Pear Compote with Osmanthus and Chocolate

シェフの感性、厳選の食材

Chef's Course

¥17,500

(Tax in ¥19,250)

AMUSE

海のスプーン
秋茄子のカポナータ ブルスケットタSeafood Spoon
Bruschetta with Eggplant Caponata

APPETIZER

カルパッチョ

本鮪 北海道真蛸 戻り鰹

Carpaccio

Bluefin Tuna, Octopus and Bonito

HOT APPETIZER

フォアグラのキャラメリゼ

長野パープル 杏仁

Caramelized Foie-Gras with Nagano Purple and Almond Jelly

PASTA

生雲丹のクリームソース リングイネ

Linguine with 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

松茸のリゾット

Matsutake Mushroom

DESSERT

モンテ・ビアンコ

Mont Blanc Cake

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。

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。

A 10% Service charge will be added to your bill.

Casita

OUR RECOMMENDATION Limited Quantity!

❖ Seafood Platter (for Two) ❖		6,000
Fresh Oysters × 2 Caviar (1 spoonful) × 2		(6,600)
Shrimp Cocktail × 8		
❖ Garlic-Steamed Mussels ❖	300g	2,400
		(2,640)
Pasta		600g
100g	+1,600	(1,760)
150g	+2,200	(2,420)
	1kg	7,600
		(8,360)

OYSTER & CAVIAR

Today's Fresh Oyster	1 Piece	850
		(935)
-Please Ask Staff-	4 Piece	3,200
		(3,520)
	8 Piece	6,000
		(6,600)

A bite of Happiness “SEA”	1,500
	(1,650)

Caviar Plate(13g) with Condiment (Poland)	9,000
	(9,900)

APPETIZER

Fresh Fish Carpaccio From “TOYOSU”	3,200
	(3,520)

3kinds Fresh Fish Carpaccio From “TOYOSU”	3,800
	(4,180)

Amela Tomato and Burrata Cheese	3,300
	(3,630)

Prosciutto From Auvergne, France	2,900
	(3,190)

Sauteed “KAMIYAMA SHIITAKE” Mushrooms with Garlic	2,900
	(3,190)

Grilled Prawn with Cajun Spice and Lime	4,900
	(5,390)

Chef's Recommended Appetizer

❖ Bluefin Tuna Carpaccio ❖	3,800
	(4,180)
Roasted KIRISHIMA Pork with Tonnato Sauce	3,500
	(3,850)
Caramelized Foie-Gras with Nagano Purple and Almond Jelly	5,900
	(6,490)

SALAD & SOUP

Rocket and Pecorino Cheese Salad	1,950
	(2,145)

Mixed Green Salad with Balsamic Dressing	2,450
	(2,695)

Clam Chowder (for 1)	1,650
	(1,815)

Today's Soup (for 1)	1,400～
	(1,540～)

Chef's Recommended Salad

❖ Tuna Salad with Olive and Tomato ❖	3,700
	(4,070)

PASTA & RISOTTO

“Aglione, Olio e Peperoncino” Spaghettoni with Garlic from AOMORI	1,950
	(2,145)

“Carbonara” Mocchillini with Iberico Pork and Egg	2,650
	(2,915)

“Boglonese” Fettuccine with “KUROUSHI” and Porcini Mushroom	2,800
	(3,080))

“Vongole Bianco” Spaghettoni with Clam and Garlic	3,500
	(3,850)

Fettuccine with Prawn and Tomato Cream Sauce	4,400
	(4,840)

Linguine with Sea Urchin Cream Sauce	4,900
	(5,390)

Lasagna with “KUROUSHI” and Parmigiano Reggiano	3,800
	(4,180)

Porcini Mushroom Risotto	3,700
	(4,070)

Chef's Recommended Pasta

❖ Spaghettoni with Eggplant, Ricotta Cheese and Tomato Sauce ❖	2,500
	(2,750)

❖ Mocchillini with Sardine and Fennel ❖	3,200
	(3,520)

Linguine alla Pescatora	5,950
	(6,545)

MAIN

Today's Fish -Please Ask Staff-	4,500
	(4,950)

Grilled Japanese Chicken with Puttanesca Sauce 200g	4,400
	(4,840)

Grilled Japanese Pork with Seasonal Vegetable 200g	5,300
	(5,830)

Grilled Aussie Lamb Rack 300g	6,900
	(7,590)

“Tagliata di Manzo” Grilled Japanese Beef Ribeye 220g	7,900
	(8,690)

Grilled “HOKKAIDO SOYA-KUROUSHI” Sirloin 140g	9,950
	(10,945)

Chef's Recommended Main

❖ Grilled Sword Fish with Salmoriglio Sauce ❖	3,900
	(4,290)

Grilled “HOKKAIDO SOYA-KUROUSHI” Fillet 140g	11,950
	(13,145)

WITH

French Fries	1,200
	(1,320)

Mushed Potatos	1,400
	(1,540)

DESSERT& CHEESE

Tiramisu	1,300
	(1,430)

Mont Blanc Cake	1,400
	(1,540)

Japanese Pear Compote with Osmanthus and Chocolate	1,400
	(1,540)

Assorted Cheese Plate (3kinds)	2,800
	(3,080)

Chef's Recommended Desert

❖ Maple Cream Cassata with Almond, ❖ Hazelnut and Pistachio	1,400
	(1,540)

KID'S MENU

Kid's Course For ages 9 and up	6,200	Kid's Hamburg Steak with Bread	1,300
	(6,820)		(1,430)

French Fries	750	Kid's Pizza	1,100
	(825)		(1,210)

Kid's Pasta with Bread -Tomato Sauce or Meat Sauce-	1,100		
	(1,210)		

A 10% Service charge will be added to your bill.

Please let us know if you have any allergies.