

毎月 3日~10日は Casita Meat (ミ~ト) の日

3日~10日

Casita Steak

コンビネーションセット

+2400 yen (tax in 2,640 yen)

選べる前菜やサイドディッシュがセットになった
おススメのセットメニュー。



◆お好きな前菜またはサイドディッシュを3つお選び下さい◆

●前菜

- ①本日のスープ
- ②サーモンマリネ
- ③グリルシーザーサラダ (+500yen)

●サイドディッシュ

- ①マッシュポテト
- ②ほうれん草のソテー
- ③グリル野菜 (+500yen)

*下記はステーキ単品(パケット付き)のメニューとなります

国産牛 リブロース Japanese Beef / Rib eye Steak

きめ細やかな肉質と、しつこさのない上品な甘い脂が特徴で、口の中でとろけるような食感を楽しめます。

150g	・・・	4,900 yen	→	9,800 yen
		(5,390 tax in)		(10,780 tax in)
200g	・・・	7,200 yen	→	12,800 yen
		(7,920 tax in)		(14,080 tax in)
250g	・・・	9,500 yen	→	15,800 yen
		(10,450 tax in)		(17,380 tax in)

北海道 宗谷黒牛サーロイン Hokkaido Beef / Sirloin Steak

上品なサーロインの適度な霜降りで脂の甘み、お肉の旨みを堪能できる、お肉好きにはたまらない高級部位。

150g	・・・	11,000	→	9,800 yen
				(10,780 tax in)
200g	・・・	14,500	→	12,800 yen
				(14,080 tax in)
250g	・・・	18,000	→	15,800 yen
				(17,380 tax in)

北海道 宗谷黒牛ヒレ Hokkaido Beef / Fillet Steak

牛1頭からわずしか取れない希少部位。柔らかな肉質で、濃厚な赤肉と適度なサシ、甘みのある脂が特徴。おススメです。

150g	・・・	12,800	→	12,000 yen
				(13,200 tax in)
200g	・・・	16,800	→	15,300 yen
				(16,830 tax in)
250g	・・・	20,800	→	18,600 yen
				(20,460 tax in)

上記金額にサービス料10%を頂戴致します。