

Appetizer

前菜

Caviar canape キャビア カナッペ	1,600 yen
Truffle french fries トリュフポテトフライ	2,100 yen
Prosciutto(France,Auvergne) プロシュート (フランス・オーヴェルニュ産)	3,200 yen
Caprese ブラータチーズとフルーツトマトのカプレーゼ	3,200 yen
Fish carpaccio with farm vegetable salad & dried mullet roe 鮮魚のカルパッチョ 農園サラダとからすみ	3,400 yen
Seasonal vegetable salad 季節の農園サラダ	2,100 yen
Mushroom cream soup with truffle 木の子のクリームスープ トリュフの香り	1,600 yen
Minestrone 旬菜のミネストローネ	1,800yen

Snacks

おつまみ

Gyoza 青山焼き餃子 (6ps)	1,000yen
Smoked Mixed Nuts 燻製ミックスナッツ	900 yen
Spicy Rice Crackers “Kaki no tane” 大粒辛口 柿の種	900 yen
Olive オリーブのマリネ	1,000yen
Chocolate チョコレート盛り合わせ	1,900yen
Cheese plate チーズ 3 種盛り合わせ	3,500yen

Pasta

パスタ

Spaghettini with dried mullet roe & japanese garlic ポツタルガと国産にんにくのペペロンチーノ スパゲッティーニ	3,900 yen
Linguine with lobster tomato cream オマール海老のトマトクリームソース リングイネ	5,800 yen
Fettucine with WAGYU beef bolognese 黒毛和牛のボロネーゼ フェットチーネ	4,200 yen

Pizza

ピッツァ

Pizza margherita ピッツァ・マルゲリータ	2,800yen
Quattro formaggi クワトロフォルマッジ	3,000yen

Main

メイン

Beef curry カシータ特製和牛ビーフカレー	2,900yen
------------------------------	----------

Dessert

デザート

Homemade gelato 自家製ジェラート (2ps)	1,200 yen
Tiramisu ティラミス	1,400yen
Basque cheesecake バスクチーズケーキ	1,400yen
Muskmelon panna cotta マスクメロンのパナコッタ	1,400yen