

G I N Z A
CASITA
- Dinner Menu -

Bread	¥500
パン	税込 ¥550

Seasonal Appetizer 季節の前菜			Main dish 季節のお魚とお肉料理		
Caviar Canape ※For One Person. キャビア カナッペ	¥1,600 税込 ¥1,760	Fish Carpaccio with Farm Vegetable Salad &Dried Mullet Roe 鮮魚のカルパッチョ 農園サラダとカラスミ	¥3,400 税込 ¥3,740	Today`s Fish ※Please ask our staff. 本日の鮮魚の料理	¥5,500 税込 ¥6,050
Caviar 1 Box 10g キャビア 1 瓶	¥4,500 税込 ¥4,950	Oven-Baked Japanese Peppers and Smoked Scamorza Cheese	¥2,800 税込 ¥3,080	Grilled Chicken with Summer Vegetable Caponata 地鶏のグリル 夏野菜のカポナータ	¥4,800 税込 ¥5,280
Prosciutto(France,Auvergne) プロシュート フランス・オーヴェルニュ産	¥3,200 税込 ¥3,520	Burrata Cheese & Fruit Tomato Caprese ブラータチーズとフルーツトマトのカプレーゼ	¥3,200 税込 ¥3,520	Grilled Japanese Pork with Trapanese-Style	¥5,800 税込 ¥6,380
Seasonal Vegetable Salad 季節の農園サラダ	¥2,100 税込 ¥2,310	“Lampredotto” Braised Beef Tripe Salsa Verde ランプレドット 牛ギアラの煮込み サルサ・ヴェルデ	¥3,200 税込 ¥3,520	愛媛産甘とろ豚の炭火焼き トラパニ風	
Mushroom Cream Soup with Truffle ※For One Person. 木の子のクリームスープ トリュフの香り	¥1,600 税込 ¥1,760	Cheese Plate 3 種類チーズの盛り合わせ	¥3,500 税込 ¥3,850	Grilled Lamb with Japanese Eggplant & Miso 仔羊の炭火焼き 賀茂茄子と味噌	¥7,900 税込 ¥8,690
Minestorone ※For One Person. 旬菜のミネストローネ	¥1,800 税込 ¥1,980	Porcini & Japanese Mushroom Cream Risotto ポルチーニと八幡平きのこのクリームリゾット	¥3,900 税込 ¥4,290	Grilled Beef Sirloin 150g 国産牛サーロインの炭火焼き 150g	¥8,800 税込 ¥9,680
Pasta パスタ			Chef`s Recommend		
Today`s Pasta ※Please ask our staff. 本日のパスタ			Grilled WAGYU Fillet 150g 国産黒毛和牛フィレ肉の炭火焼き 150g		
			Dessert デザート		

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 税込 ¥6,380
Linguine with Sea Urchin Cream Sauce 生雲丹のクリームソース リングイネ	¥5,800 税込 ¥6,380
Spaghetтини with Ostrich Shellfish and Fresh Tomato ホンビノス貝とフレッシュトマト スパゲッティーニ	¥3,900 税込 ¥4,290
Fettuccine with Japanese WAGYU Beef Bolognese 黒毛和牛のボロネーゼ フェットチーネ	¥4,200 税込 ¥4,620
Cold Capellini with Caviar キャビアの冷たいカペッリーニ	¥5,200 税込 ¥5,720
Mochilini with Tomato & Burrata 完熟トマトとブラータ もっちりーに	¥3,900 税込 ¥4,290
Fettuccine with Homemade Pancetta Carbonara 自家製パンチェッタのカルボナーラ フェットチーネ	¥3,900 税込 ¥4,290
Spaghetтини with Dried Mullet Roe & Japanese Garlic ポットア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 税込 ¥4,290

Tiramisu ティラミス	¥1,400 税込 ¥1,540
Muskmelon Panna Cotta マスクメロンのパンナコッタ	¥1,400 税込 ¥1,540
Basque Cheesecake バスクチーズケーキ	¥1,400 税込 ¥1,540
Homemade Gelato/2Kind 自家製ジェラート 2 種	¥1,200 税込 ¥1,320

For Guests with Food Allergies

Please be advised that many of the dishes at Casita are prepared in a shared kitchen environment. As a result, there is a possibility that allergens from other ingredients may be unintentionally mixed in or come into contact with your food. We will do our best to answer any questions regarding ingredients; however, guests with severe allergies are kindly requested to consult with their physician prior to dining. The final decision regarding consumption rests with the guest. When sharing dishes, an additional split charge of ¥600 (¥660 including tax) will be applied.

A service charge of 10% will be added to the above.

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、可能な限りお応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。

●お料理を取り分ける際は、別途スピリットチャージ600円(税込660円)をいただきます。

●上記に別途サービス料(10%)を加算させていただきます。