

パスタとメインディッシュの選べる
プリフィックスコース

PREFIX COURSE ¥5,000(税込 ¥5,500)

Appetizer plate
前菜4種の盛り合わせ

Pasta
下記よりお一人様1品お選びください please choose your pasta

Pasta of the day
本日のパスタ

Haed clam and tomato spaghetti
ホンビノス貝のトマト スパゲティーニ

Linguine with Lobster tomato cream
オマール海老のトマトクリーム リングイネ
+¥1,800(税込¥1,980)

Main
下記よりお一人様1品お選びください please choose your main

Fish of the day
本日のお魚料理

Grilled chicken with summer vegetable caponata
地鶏のグリルと夏野菜のカポナータ

Oven-baked salsiccia with polpetta
ポルペッタと燻製スカモルツァのオープン焼き

Grilled beef sirloin with Japanese peppers and Japanese ginger
国産牛サーロインの炭火焼 万願寺唐辛子と茗荷
+¥2,200(税込 ¥2,420)

Dessert
本日のデザート

Cafe
Coffee or Tea
食後の飲み物

 LUNCH MENU
12:00 NOON ~ 3:00 PM

季節のランチスペシャルコース

SPECIAL COURSE ¥8,000(税込 ¥8,800)

Amuse

Cold corn soup
とうもろこしの冷製スープ

Carpaccio

Carpaccio of the day
本日の鮮魚のカルパッチョ

Pasta

Sworfish puttanesca bianca
カジキマグロのブッタネスカ・ビアンカ

Main
下記よりお一人様1品お選び下さい plsase choose your main

Fish of the day
本日のお魚料理

Grilled Amatoro pork trapani style
愛媛産甘とろ豚の炭火焼 トラパニ風

Grilled beef sirloin with Japanese peppers and Japanese ginger
国産牛サーロインの炭火焼 万願寺唐辛子と茗荷
¥1,800(税込 ¥1,980)

Dessert
Muskmelon
マスクメロン

Cafe
Coffee or Tea
食後の飲み物

・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。

サービス料(10%)をいただいております。