



GINZA  
CASITA

- Dinner Menu -

Bread  
パン

¥500  
税込 ¥550

Seasonal Appetizer  
季節の前菜

caviar 1 spoon キャビア 1スプーン	¥2,000 税込 ¥2,200	caprese ブリータチーズとフルーツトマトのカプレーゼ	¥3,800 税込 ¥4,180
caviar 1 box(10g) キャビア 1瓶	¥6,500 税込 ¥7,150	grilled romaine lettuce caesar salad style 焼きたてロメインレタスのシーザーサラダ	¥3,300 税込 ¥3,630
champignon cream soup with truffle シャンピニオンのクリームスープ トリュフの香り	¥1,800 税込 ¥1,980	grilled vegetable with walnut dressing 8種類の秋野菜グリル 胡桃のドレッシング	¥3,500 税込 ¥3,850
cheese plate 3種類チーズの盛り合わせ	¥3,200 税込 ¥3,520	smoked salmon carpaccio with herb salad スモークサーモンのカルパッチョ ハーブのサラダと西洋ワサビ	¥3,900 税込 ¥4,290

Pasta & Risotto  
パスタ&リゾット

today's pasta 本日のパスタ ※スタッフにお尋ねください	ASK	chitarra with lobster tomato cream オマール海老のトマトクリームソース キタッラ	¥4,800 税込 ¥5,280
caviar cold pasta キャビアの冷製パスタ	¥5,980 税込 ¥6,578	spaghetti carbonara with truffle 黒トリュフのカルボナーラ スpagetti	¥4,500 税込 ¥4,950
spaghetti with brata cheese, tomato, basil プラータチーズとバジルのポモドーロ	¥3,800 税込 ¥4,180	spaghetti with smoked salmon and lemon tomato cream sauce 燻製サーモンとレモントマトクリーム スpagetti	¥4,000 税込 ¥4,400
spaghettini with dried mullet roe からすみのスパゲッティーニ	¥3,800 税込 ¥4,180	spaghetti with bolognese 黒毛和牛のボロネーゼ スpagetti	¥4,000 税込 ¥4,400
spaghettini with ostrich shellfish and fresh tomato ホンビノス貝とフレッシュトマトのスパゲッティーニ	¥3,800 税込 ¥4,180	black truffle and foie gras risotto 黒トリュフとフォアグラのリゾット	¥4,800 税込 ¥5,280

For Guests with Food Allergies

At Casita, many dishes are prepared in a shared kitchen environment.  
As a result, there may be cases where ingredients are unintentionally mixed or come into contact with one another.  
We will do our best to answer any questions regarding ingredients;  
however, guests with severe allergies are kindly requested to consult their primary physician before dining.  
Final decisions regarding consumption are the responsibility of the guest.

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。

Main dish  
季節のお魚とお肉料理

today's fish 本日の鮮魚の料理 ※スタッフにお尋ねください	¥5,500 税込 ¥6,050
beef cheeks braised in red wine with mashed potatoes 和牛ほほ肉の赤ワイン煮込み マッシュポテト	¥6,800 税込 ¥7,400
hakata chicken galantine honey and mustard with herb salad 福岡県産はかた地どりのグリル 蜂蜜と粒マスタード ハーブサラダ	¥5,500 税込 ¥6,050
roasted lamb cacciatora ニュージーランド産仔羊のロースト カチャトーラソース	¥7,500 税込 ¥8,250
grilled beef loin with green pepper sauce 国産牛ロースの炭火焼 グリーンペッパーソース 百合根と共に	¥7,000 税込 ¥7,700
grilled wagyu fillet 鹿児島県産 A5 黒毛和牛フィレ肉の炭火焼	100g / ¥9,800 税込 ¥10,780
	150g / ¥13,800 税込 ¥14,800
	200g / ¥16,800 税込 ¥17,800

Dessert  
デザート

homemade gelato 自家製ジェラート	1P / ¥1,000 税込 ¥1,100
	2P / ¥1,500 税込 ¥1,650
tiramisu イタリアンティラミス	¥1,500 税込 ¥1,650
verona chocolate mousse with berry composition フランス産ヴェローナショコラムースとベリーのコンポジション	¥1,800 税込 ¥1,980
basque cheesecake with caramel gelato バスクチーズケーキとキャラメルジェラート	¥2,000 税込 ¥2,200
fruits plate 季節のフルーツ盛り合わせ	¥3,000 税込 ¥3,300

- 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.

●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。