


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 1 spoon キャビア 1 スプーン	¥2,000 税込 ¥2,200	caprese ブラータチーズと フルーツトマトのカプレーゼ	¥3,800 税込 ¥4,180	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
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	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
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	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
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	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
Pasta & Risotto パスタ&リゾット				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
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	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
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 スパゲッティ	¥4,500 税込 ¥4,950		150g / ¥13,800 税込 ¥18,480
spaghetti with brata cheese, tomato, basil ブ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 スパゲッティ	¥4,000 税込 ¥4,400		200g / ¥16,800 税込 ¥18,180
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 スパゲッティ	¥4,000 税込 ¥4,400	homemade gelato 自家製ジェラート	1P / ¥1,000 税込 ¥1,100
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	tiramisu イタリアンティラミス	2P / ¥1,500 税込 ¥1,650
				verona chocolate mousse with berry composition フランス産ヴェローナチョコムースとベリーの 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

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。

- 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。