

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 salted lemon fricasee
地鶏のグリルと塩レモンのフリカッセーア

Grilled salsiccia with smoked scamorza
自家製サルシッチャのグリルと燻製スカモルツァ

Grilled beef sirloin with fresh burdock root and black morilles
国産牛サーロインの炭火焼 新牛蒡と黒にんにく
+ ¥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

Smoked cherry salmon
花ズッキーニとリコッタチーズ

Carpaccio

Strow-grilled bonito with spring vegetables and wild vegetables
本日の鮮魚のカルパッチョ

Pasta

Mochilini firefly squid and squid ink ragout
蛸とフィノッキオのシチリア風 もっちりーに

Main

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

Grilled Amatoro pork with smoked nduja and dried daikonn radish
愛媛産甘とろ豚の炭火焼 燻製したンドウイヤと切り干し大根

Grilled lamb with Nepalese peppercoms and Manganji peppers
仔羊の炭火焼き ネパール山椒と万願寺唐辛子
¥1,200(税込 ¥1,320)

Grilled beef sirloin with fresh burdock root and black morilles
国産牛サーロインの炭火焼 新牛蒡と黒にんにく
¥1,800(税込 ¥1,980)

Dessert

Panna cotta with rhubarb and red shiso
パナコッタ ルバーブと赤紫蘇

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。