

GINZA
CASITA
- Dinner Menu -

Bread ¥500
パン 税込 ¥550

Seasonal Appetizer
季節の前菜

Caviar Canape ※For One Person キャビア カナッペ	¥1,500 税込 ¥1,650	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	¥3,200 税込 ¥3,520
Caviar 1 Box 10g キャビア 1瓶	¥3,900 税込 ¥4,290	Bonito Carpaccio with Spring Vegetable & Wild Mountain Salad	¥3,800 税込 ¥4,180
Prosciutto(France,Auvergne) プロシュート フランス・オーヴェルニュ産	¥2,800 税込 ¥3,080	初鯉のカルパッチョ 春野菜と山菜のサラダ	
Seasonal Vegetable Salad 季節の農園サラダ	¥1,900 税込 ¥2,090	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	¥3,000 税込 ¥3,300
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	¥1,500 税込 ¥1,650	Homemade Pork Pate 自家製田舎風豚のパテ	¥3,000 税込 ¥3,300
Minestorone ※For One Person 旬菜のミネストローネ	¥1,500 税込 ¥1,650	Squid Ink Risotto with Firefly Squid 蛸烏賊とイカ墨のリゾット	¥4,400 税込 ¥4,840
Cheese Plate 3種類チーズの盛り合わせ	¥3,000 税込 ¥3,300	Porcini & HACHIMANTAI Mushroom Cream Risotto ポルチーニと八幡平きのこのクリームリゾット	¥3,800 税込 ¥4,180

Pasta
パスタ

Today`s Pasta ※Please ask our staff. 本日のパスタ		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	¥4,800 税込 ¥5,280
Cold Capellini with Caviar キャビアの冷たいカペリーニ	¥4,800 税込 ¥5,280	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
Mochilini with Tomato & Burrata 完熟トマトとブラータ もっちりーに	¥3,800 税込 ¥4,180	Spaghettini 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	¥3,800 税込 ¥4,180
Spaghetti with Homemade Pancetta Carbonara 自家製パンチェッタのカルポナーラ スパゲッティ	¥3,800 税込 ¥4,180	Fettuccine with WAGYU Beef & Porcini Bolognese 黒毛和牛とポルチーニのボロネーゼ フェットチーネ	¥4,000 税込 ¥4,400
Spaghettini with Dried Mullet Roe & Japanese AOMORI Garlic ポツタルガと青森にんにくのペペロンチーノ スパゲッティーニ	¥3,800 税込 ¥4,180		

Main dish
季節のお魚とお肉料理

Today`s Fish ※Please ask our staff. 本日の鮮魚の料理	¥5,500 税込 ¥6,050
Grilled HAKATA Chicken with Spring Cabbage Aglio Olio 福岡産はかた地どりのグリル 春キャベツのアーリオ・オーリオ	¥4,500 税込 ¥4,950
Grilled AMATORO Pork with Smoked Scamorza & KAMIYAMA SHIITAKE Mushroom 愛媛産甘とろ豚の炭火焼き 燻製スカモルツァと神山椎茸	¥5,500 税込 ¥6,050
Grilled Beef Sirloin 150g 国産牛サーロインの炭火焼き 150g	¥8,400 税込 ¥9,240
Grilled Lamb with Spring Beans & Genovese 仔羊の炭火焼き 春豆とジェノヴェーゼ	¥7,800 税込 ¥8,580

Chef`s Recommend

Grilled WAGYU Fillet 150g ¥13,800
国産黒毛和牛フィレ肉の炭火焼き 150g 税込 ¥15,180

Dessert
デザート

Tiramisu ティラミス	¥1,300 税込 ¥1,430
Chocolata & Citrus チョコレートと柑橘	¥1,300 税込 ¥1,430
Strawberry Panna Cotta 苺のパナコッタ	¥1,300 税込 ¥1,430
Basque Cheesecake バスクチーズケーキ	¥1,300 税込 ¥1,430
Homemade Gelato/2Kind 自家製ジェラート 2種	¥1,000 税込 ¥1,100

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。