

Appetizer

前菜

Caviar canape キャビア カナッペ	1,500 yen
Truffle french fries トリュフポテトフライ	2,000 yen
Prosciutto(France,Auvergne) プロシュート(フランス・オーヴェルニュ産)	2,800 yen
Caprese ブライタチーズとフルーツマトのカプレーゼ	3,000yen
Homenade pork pate 自家製田舎風豚のパテ	3,000yen
Fish carpaccio with farm vegetable salad & dried mullet roe 鮮魚のカルパッチョ 農園サラダとからすみ	3,200 yen
Seasonal vegetable salad 季節の農園サラダ	1,900 yen
Mushroom cream soup with truffle 木の子のクリームスープ トリュフの香り	1,500 yen
Minestrone 旬菜のミネストローネ	1,500yen

Pasta

パスタ

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 yen
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 yen
Fettucine 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	3,800 yen

Pizza

ピッツァ

Pizza margherita ピッツァ・マルゲリータ	2,600yen
Quattro formaggi クワトロフォルマッジ	2,800yen

Main

メイン

Beef curry カシータ特製和牛ビーフカレー	2,800yen
Today`s fish 本日のお魚の料理	5,500yen
Roasted WAGYU fillet 150g 国産黒毛和牛フィレのオープン焼き 150g	13,800yen

Dessert

デザート

Homemade gelato 自家製ジェラート	1,000 yen
Chocolata & lemon チョコラータと檸檬	1,300yen
Tiramisu ティラミス	1,300yen
Basque cheesecake バスクチーズケーキ	1,300yen
Strawberry panna cotta 苺のパンナコッタ	1,300yen

Snacks

おつまみ

Gyoza 青山焼き餃子	1,000yen
Nuts 燻製ミックスマッツ	850 yen
Kakinotane 大粒辛口 柿の種	850 yen
Olive オリーブのマリネ	1,000yen
Chocolate チョコレート盛り合わせ	1,800yen
Cheese plate チーズ 3種盛り合わせ	3,200yen