



WEEKDAY LUNCH MENU

12:00 NOON ~ 3:00 PM

和牛ビーフバーガー

WAGYU BEEF BURGER ¥3,500 (税込 3,850)

Wagyu beef burger & Truffle french fries

和牛ビーフバーガー
&
トリュフポテトフライ

+1Drink

1ドリンク付き

下記より1品お選びください please choose your drink

Orahge Juice
オレンジジュース

"KYOTO" Craft Cola
京都クラフトコーラ

"KYOTO" Craft Ginger Ale
京都クラフトジンジャーエール

Sparkling water
スパークリングウォーター

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 ¥4,800 (税込 ¥5,280)

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 スパゲッティ二

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 HAKATA chicken spring cabbage aglio e 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

Grilled salsiccia with smoked scamorza
自家製サルシッチャの炭火焼き 燻製スカモルツァ

Grilled beef sirloin with green asparagus and morilles
国産牛サーロインの炭火焼 緑アスパラガスとモリュー
+¥2,200 (税込 ¥2,420)

Dessert
本日のデザート

Cafe
Coffee or Tea
食後のお飲み物

季節のランチスペシャルコース

SPECIAL COURSE ¥7,800 (税込 ¥8,580)

Amuse

Smoked cherry salmon
桜鱒 燻香

Carpaccio

Strow-grilled bonito with spring vegetables and wild vegetables
初鯉の藁焼き 春野菜と山菜

Pasta

Mochilini firefly squid and squid ink ragout
蛍烏賊とイカ墨のラグー もっちりーに

Main

下記よりお一人様1品お選びください please choose your main

Grilled amatoro pork with smoked scamorza and Kamiyama shiitake
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

Grilled lamb with spring beans and genovese
仔羊の炭火焼き 春豆とジェノヴェーゼ
¥1,200 (税込 ¥1,320)

Grilled beef sirloin with green asparagus and morilles
国産牛サーロインの炭火焼 緑アスパラガスとモリュー
¥1,800 (税込 ¥1,980)

Dessert

Strawberry & cherry blossom creme d'ange
苺と桜のクレームダンジュ

Cafe

Coffee or Tea
食後のお飲み物

・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。