

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 spaghettini
ホンビノス貝のトマトス パゲティニー

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 with spring cabbage aglio e olio
福岡県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 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リュ
+¥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 ¥7,800 (税込 ¥8,580)

Amuse

Smoked cherry salmon
桜鱈 燻香

Carpaccio

Strow-grilled bonito with spring vegetables and wild vegetables
初鰹の蕈焼き 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品お選び下さい plsase choose your main

Grilled Amatoro pork with smoked scamorza and Kamiyama shiitake
愛媛産甘とろ豚の炭火焼 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 春豆とジェノベーゼ
¥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リュ
¥1,800 (税込 ¥1,980)

Dessert

Strawberry & cherry blossom creme d'ange
いち

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。

サービス料(10%)をいただいております。