

## 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 ブラータチーズとフルーツトマトのカプレーゼ	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

## Snacks

おつまみ

Gyoza 青山焼き餃子	1,000yen
Nuts 燻製ミックスナッツ	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

## Pasta

パスタ

Spaghettoni 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	3,800yen

## 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
------------------------------	----------

## Dessert

デザート

Homemade gelato 自家製ジェラート	1,000 yen
Tiramisu ティラミス	1,300yen
Basque cheesecake バスクチーズケーキ	1,300yen
panna cotta バンナコッタ	1,300yen