

GINZA
CASITA
- Dinner Menu -

Bread

パン

¥500

税込 ¥550

Seasonal Appetizer

季節の前菜

Caviar Canape ※For One Person. ¥1,500
キャビア カナッペ 税込 ¥1,650

Caviar 1 Box 10g ¥3,900
キャビア 1 瓶 税込 ¥4,290

Prosciutto(France,Auvergne) ¥2,800
プロシュート 税込 ¥3,080
フランス・オーヴェルニュ産

Seasonal Vegetable Salad ¥1,900
季節の農園サラダ 税込 ¥2,090

Mushroom Cream Soup with Truffle ¥1,500
※For One Person. 税込 ¥1,650
木の子のクリームスープ トリュフの香り

Minestorone ¥1,500
※For One Person. 税込 ¥1,650
旬菜のミネストローネ

Fish Carpaccio ¥3,200
with Farm Vegetable Salad & Dried Mullet Roe 税込 ¥3,520
鮮魚のカルパッチョ 農園サラダとカラスミ

Oven-Baked Japanese Peppers and ¥2,600
Smoked Scamorza Cheese 税込 ¥2,860

万願寺唐辛子と燻製スカモルツァのオープン焼き

Burrata Cheese & Fruit Tomato Caprese ¥3,000
ブラータチーズとフルーツトマトのカプレーゼ 税込 ¥3,300

Homemade Pork Pate ¥3,000
自家製田舎風豚のパテ 税込 ¥3,300

Cheese Plate ¥3,000
3 種類チーズの盛り合わせ 税込 ¥3,300

Porcini & Japanese Mushroom ¥3,800
Cream Risotto 税込 ¥4,180
ポルチーニと八幡平きのこのクリームリゾット

Main dish

季節のお魚とお肉料理

Today`s Fish ※Please ask our staff. ¥5,500
本日の鮮魚の料理 税込 ¥6,050

Grilled Chicken with Salt Lemon Fricassee ¥4,500
地鶏のグリル 塩レモンのフリカッセア 税込 ¥4,950

Grilled Japanese Pork with ¥5,500
Nduja and Paprika 税込 ¥6,050
愛媛産甘とろ豚の炭火焼き
ンドウイヤとパプリカ

Grilled Beef Sirloin 150g ¥8,400
国産牛サーロインの炭火焼き 150g 税込 ¥9,240

Grilled Lamb with ¥7,800
Nepalese Spice and Japanese Pepper 税込 ¥8,580
仔羊の炭火焼き ネパール山椒と万願寺唐辛子

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

Pasta

パスタ

Today`s Pasta ※Please ask our staff. ¥4,800
本日のパスタ 税込 ¥5,280

Cold Capellini with Caviar ¥4,800
キャビアの冷たいカペリーニ 税込 ¥5,280

Mochilini with Tomato & Burrata ¥3,800
完熟トマトとブラータ もっちりーに 税込 ¥4,180

Spaghetti with Homemade Pancetta ¥3,800
Carbonara 税込 ¥4,180
自家製パンチェッタのカルボナーラ スパゲッティ

Spaghettoni with Dried Mullet Roe & ¥3,800
Japanese Garlic 税込 ¥4,180
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

Linguine with Lobster Tomato Cream ¥4,800
オマール海老のトマトクリームソース リングイネ 税込 ¥5,280

Linguine with Sea Urchin Cream Sauce ¥5,800
生雲丹のクリームソース リングイネ 税込 ¥6,380

Spaghettoni with Ostrich Shellfish and ¥3,800
Fresh Tomato 税込 ¥4,180
ホンビノス貝とフレッシュトマト スパゲッティーニ

Fettuccine with Japanese WAGYU Beef ¥4,000
& Porcini Bolognese 税込 ¥4,400
黒毛和牛とポルチーニのボロネーゼ フェットチーネ

Vegan Ragout of Japanese Mushroom ¥3,600
Mochilini 税込 ¥3,960
八幡平マッシュルームのヴィーガンラグー
もっちりーに

Dessert

デザート

Tiramisu ¥1,300
ティラミス 税込 ¥1,430

Panna Cotta with Rhubarb and Red Perilla ¥1,300
パンナコッタ ルバーブと赤紫蘇 税込 ¥1,430

Basque Cheesecake ¥1,300
バスクチーズケーキ 税込 ¥1,430

Homemade Gelato/2Kind ¥1,000
自家製ジェラート 2 種 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。