

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 スパゲティーニ

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 chicken with salted lemon fricassee  
地鶏のグリルと塩レモンのフリカッセーア

Grilled salsiccia with smoked scamorza  
自家製サルシッチャのグリルと燻製スカモルツァ

Grilled beef sirloin with fresh burdock root and black morilles  
国産牛サーロインの炭火焼 新牛蒡と黒にんにく  
+¥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  
花ズッキーニとリコッタチーズ

Carpaccio

Strow-grilled bonito with spring vegetables and wild vegetables  
本日の鮮魚のカルパッチョ

Pasta

Mochilini firefly squid and squid ink ragout  
蛸とフィノッキオのシチリア風 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 nduja and dried daikonn radish  
愛媛産甘とろ豚の炭火焼 燻製したンドウイヤと切り干し大根

Grilled lamb with Nepalese peppercoms and Manganji peppers  
仔羊の炭火焼き ネパール山椒と万願寺唐辛子  
¥1,200 (税込 ¥1,320)

Grilled beef sirloin with fresh burdock root and black morilles  
国産牛サーロインの炭火焼 新牛蒡と黒にんにく  
¥1,800 (税込 ¥1,980)

Dessert

Panna cotta with rhubarb and red shiso  
バナナコッタ ルバーブと赤紫蘇

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。