GINZA CASITA

After Dinner Menu

21:00-24:00(L.O23:00)

Appetizer
前菜

Caviar canape キャビア カナッペ	1,600 yen
Truffle french fries トリュフポテトフライ	2,100 yen
Prosciutto(France,Auvergne) プロシュート（フランス・オーヴェルニュ産）	3,200 yen
Caprese ブラータチーズとフルーツトマトのカプレーゼ	3,200 yen
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	3,400 yen
Seasonal vegetable salad 季節の農園サラダ	2,100 yen
Mushroom cream soup with truffle 木の子のクリームスープ　トリュフの香り	1,600 yen
Minestrone 旬菜のミネストローネ	1,800yen

Snacks
おつまみ

Gyoza 青山焼き餃子 (6ps)	1,000yen
Smoked Mixed Nuts 燻製ミックスナッツ	900 yen
Spicy Rice Crackers “Kaki no tane” 大粒辛口 柿の種	900 yen
Olive オリーヴのマリネ	1,000yen
Chocolate チョコレート盛り合わせ	1,900yen
Cheese plate チーズ 3 種盛り合わせ	3,500yen

Pasta
パスタ

Spaghettini with dried mullet roe & japanese garlic ボッタルガと国産にんにくのペペロンチーノ スパゲッティーニ	3,900 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	5,800 yen
Fettucine with WAGYU beef bolognese 黒毛和牛のボロネーゼ　フェットチーネ	4,200 yen

Pizza
ピッツァ

Pizza margherita ピッツァ・マルゲリータ	2,800yen
Quattoro formaggi クワトロフォルマッジ	3,000yen

Main
メイン

Beef curry カシータ特製和牛ビーフカレー	2,900yen

Dessert
デザート

Homemade gelato 自家製ジェラート (2ps)	1,200 yen
Tiramisu ティラミス	1,400yen
Basque cheesecake バスクチーズケーキ	1,400yen
panna cotta パンナコッタ	1,400yen

A 10% consumption tax and a 10% service charge will be added to the above prices. After 9:00 p.m., a table charge of ¥1,000 per person will be applied.

上記に消費税・サービス料を加算させていただきます。　21時以降はテーブルチャージをお1人1,000円加算させて頂きます。