GINZA
CASITA
- Dinner Menu -

Bread パン ¥500 税込 ¥550

Seasonal Appetizer
季節の前菜

Caviar Canape ※For One Person. ¥1,600 税込 ¥1,760
キャビア　カナッペ

Caviar 1 Box 10g ¥4,500 税込 ¥4,950
キャビア　1瓶

Prosciutto(France,Auvergne) ¥3,200 税込 ¥3,520
プロシュート
フランス・オーヴェルニュ産

Seasonal Vegetable Salad ¥2,100 税込 ¥2,310
季節の農園サラダ

Mushroom Cream Soup with Truffle ¥1,600 税込 ¥1,760
※For One Person.
木の子のクリームスープ トリュフの香り

Minestorone ¥1,800 税込 ¥1,980
※For One Person.
旬菜のミネストローネ

Fish Carpaccio with Farm Vegetable Salad &Dried Mullet Roe ¥3,400 税込 ¥3,740
鮮魚のカルパッチョ 農園サラダとカラスミ

Oven-Baked Japanese Peppers and Smoked Scamorza Cheese ¥2,800 税込 ¥3,080
万願寺唐辛子と燻製スカモルツァのオーブン焼き

Burrata Cheese & Fruit Tomato Caprese ¥3,200 税込 ¥3,520
ブラータチーズとフルーツトマトのカプレーゼ

“Lampredotto” Stewed Reed Tripe Salsa Verde ¥3,200 税込 ¥3,520
ランプレドット　牛ギアラの煮込み
サルサ・ヴェルデ

Cheese Plate ¥3,500 税込 ¥3,850
3種類チーズの盛り合わせ

Porcini & Japanese Mushroom Cream Risotto ¥3,900 税込 ¥4,290
ポルチーニと八幡平きのこのクリームリゾット

Pasta
パスタ

Today`s Pasta ※Please ask our staff. ¥3,900 税込 ¥4,290
本日のパスタ

Cold Capellini with Caviar ¥5,200 税込 ¥5,720
キャビアの冷たいカペッリーニ

Mochilini with Tomato & Burrata ¥3,900 税込 ¥4,290
完熟トマトとブラータ もっちりーに

Fettuccine with Homemade Pancetta Carbonara ¥3,900 税込 ¥4,290
自家製パンチェッタのカルボナーラ フェットチーネ

Spaghettini with Dried Mullet Roe & Japanese Garlic ¥3,900 税込 ¥4,290
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

Linguine with Lobster Tomato Cream ¥5, 800 税込 ¥6,380
オマール海老のトマトクリームソース　リングイネ

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

Spaghettini with Ostrich Shellfish and Fresh Tomato ¥3,900 税込 ¥4,290
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 Bolognese ¥4,200 税込 ¥4,620
黒毛和牛のボロネーゼ フェットチーネ

Main dish
季節のお魚とお肉料理

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

Grilled Chicken with Aged Potato & White Radish Salsa ¥4,800 税込 ¥5,280
地鶏のグリル　熟成じゃがいも　大根のサルサ

Grilled Japanese Pork with Lotus Root & Fermented Chili Peppers Arrabbiata ¥5,800 税込 ¥6,380
愛媛産甘とろ豚の炭火焼き
蓮根と発酵唐辛子のアラビアータ

Grilled Lamb with Smoked Pickled Radish & Gorgonzola ¥7,900 税込 ¥8,690
仔羊の炭火焼き いぶりがっこ　ゴルゴンゾーラ

Grilled Beef Sirloin 150g ¥8,800 税込 ¥9,680
国産牛サーロインの炭火焼き 150g

Chef`s Recommend

Grilled WAGYU Fillet 150g ¥14,900 税込 ¥16,390
国産黒毛和牛フィレ肉の炭火焼き 150g

Dessert
デザート

Tiramisu ¥1,400 税込 ¥1,540
ティラミス

Panna Cotta ¥1,400 税込 ¥1,540
パンナコッタ

Basque Cheesecake ¥1,400 税込 ¥1,540
バスクチーズケーキ

Homemade Gelato/2Kind ¥1,200 税込 ¥1,320
自家製ジェラート 2種

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、可能な限りお応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。