LUNCH MENU

12:00 NOON ~ 3:00 PM

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　¥5, 000（税込 ¥5, 500）

Appetizer plate
前菜5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 aged potato grated daikon radish
地鶏のグリル　熟成じゃがいも　おろし大根

Oven-baked salsiccia with polpetta
ポルペッタと燻製スカモルツァのオーブン焼き

Japanese beef sirloin root vegetables herb béarnaise sauce
国産牛サーロインの炭火焼　根菜　香草ベアルネーズ
+¥2,200（税込 ¥2,420）

Dessert
本日のデザート

Cafe
Coffee or Tea
食後のお飲み物

季節のランチスペシャルコース

SPECIAL COURSE　¥8, 000（税込 ¥8,800）

Amuse

Sea urchin bruschetta
生雲丹のブルスケッタ

Carpaccio

Sea bream seasonal vegetable dried mullet roe
真鯛のカルパッチョ農園サラダとカラスミ

Pasta

Mushrooms spaghetti
木の子のスパゲッティー

Main
下記よりお一人様1品お選び下さい plsase choose your main

Fish of the day
本日のお魚料理

Grilled Japanese pork with lotus root & fermented chili peppers
愛媛産甘とろ豚の炭火焼　蓮根と発酵唐辛子アラビアータ

Japanese beef sirloin root vegetables herb béarnaise sauce
国産牛サーロインの炭火焼　根菜　香草ベアルネーズ
¥1,800（税込 ¥1,980）

Dessert

Shine muscat mascarpone
シャインマスカットとマスカルポーネ

Cafe
Coffee or Tea
食後のお飲み物

・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。