

パスタとメインディッシュの選べる
ブリフィックスコース全5品

COURSE B ¥4,800 (税込 ¥5,280)

amuse

本日のアミューズ

appetizer

銀座カシータ特製前菜 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

pasta of the day

本日のパスタ

spaghettini with clam and spring vegetables, bottarga

蛤と春野菜のスパゲッティーニ からすみ添え

+¥800 (税込 ¥880)

risotto with scallop and broad bean

帆立貝と空豆のリゾット

+¥1,000 (税込 ¥1,100)

main

下記よりお一人様1品お選びください

fish of the day

本日の鮮魚の料理

red wine stewed beef cheek

国産牛頬肉の赤ワイン煮込み

chicken cacciatora

大山鶏のカチャトーラ

+¥1,200 (税込 ¥1,320)

grilled wagyu filet

A4黒毛和牛ヒレ肉のグリル

+¥3,000 (税込 ¥3,300)

dessert

銀座カシータ特製デザート

cafe

食後のお飲み物



WEEKEND LUNCH MENU

12:00 NOON ~ 3:00 PM

お楽しみいただけるスペシャルコース全6品

SPECIAL COURSE ¥6,800 (税込 ¥7,480)

amuse

本日のアミューズ

appetizer

旬の食材を使ったシェフからの前菜

pasta

下記よりお一人様1品お選びください

pasta of the day

本日のパスタ

spaghettini with clam and spring vegetables, bottarga

蛤と春野菜のスパゲッティーニ からすみ添え

+¥800 (税込 ¥880)

risotto with scallop and broad bean

帆立貝と空豆のリゾット

+¥1,000 (税込 ¥1,100)

fish of the day

本日の鮮魚の料理

main

下記よりお一人様1品お選びください

red wine stewed beef cheek

国産牛頬肉の赤ワイン煮込み

chicken cacciatora

大山鶏のカチャトーラ

+¥1,200 (税込 ¥1,320)

cutlet of the milano-style calf loin

ミラノ風の仔牛ロースのカツレツ

+¥2,500 (税込 ¥2,750)

grilled wagyu fillet

A4黒毛和牛ヒレ肉のグリル

+¥3,000 (税込 ¥3,300)

dessert

銀座カシータ特製デザート

cafe

食後のお飲み物

サービス料(10%)を頂いております。

●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。

当店で使用しているお米は、全て国産米を使用しております。
仕入れ状況や時期により、食材が変更となる場合がございます。予めご了承下さいませ。

 **WEEKDAY
LUNCH MENU**
12:00 NOON ~ 3:00 PM

好きなメインディッシュを選べる全4品

COURSE A ¥3,000 (税込 ¥3,300)

amuse

本日のアミューズ

appetizer

銀座カシータ特製前菜 3種の盛り合わせ

pasta or main

下記よりお一人様1品お選びください

pasta of the day

本日のパスタ

spaghettini with clam and spring vegetables, bottarga

蛤と春野菜のスパゲッティーニ からすみ添え

+¥800 (税込 ¥880)

risotto with scallop and broad bean

帆立貝と空豆のリゾット

+¥1,000 (税込 ¥1,100)

fish of the day

本日の鮮魚の料理

+¥1,300 (税込 ¥1,430)

grilled pork

豚ロースのグリル

+¥1,500 (税込 ¥1,650)

dessert

銀座カシータ特製デザート

cafe

食後の飲み物

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全5品

COURSE B ¥4,800 (税込 ¥5,280)

amuse

本日のアミューズ

appetizer

銀座カシータ特製前菜 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

pasta of the day

本日のパスタ

spaghettini with clam and spring vegetables, bottarga

蛤と春野菜のスパゲッティーニ からすみ添え

+¥800 (税込 ¥880)

risotto with scallop and broad bean

帆立貝と空豆のリゾット

+¥1,000 (税込 ¥1,100)

main

下記よりお一人様1品お選びください

fish of the day

本日の鮮魚の料理

red wine stewed beef cheek

国産牛頬肉の赤ワイン煮込み

chicken cacciatore

大山鶏のカチャトーラ

+¥1,200 (税込 ¥1,320)

grilled wagyu filet

A4黒毛和牛ヒレ肉のグリル

+¥3,000 (税込 ¥3,300)

dessert

銀座カシータ特製デザート

cafe

食後の飲み物

お楽しみいただけるスペシャルコース全6品

SPECIAL COURSE ¥6,800 (税込 ¥7,480)

amuse

本日のアミューズ

appetizer

旬の食材を使ったシェフからの前菜

pasta

下記よりお一人様1品お選びください

pasta of the day

本日のパスタ

spaghettini with clam and spring vegetables, bottarga

蛤と春野菜のスパゲッティーニ からすみ添え

+¥800 (税込 ¥880)

risotto with scallop and broad bean

帆立貝と空豆のリゾット

+¥1,000 (税込 ¥1,100)

fish of the day

本日の鮮魚の料理

main

下記よりお一人様1品お選びください

red wine stewed beef cheek

国産牛頬肉の赤ワイン煮込み

chicken cacciatore

大山鶏のカチャトーラ

+¥1,200 (税込 ¥1,320)

cutlet of the milano-style calf loin

ミラノ風の仔牛ロースのカツレツ

+¥2,500 (税込 ¥2,750)

grilled wagyu fillet

A4黒毛和牛ヒレ肉のグリル

+¥3,000 (税込 ¥3,300)

dessert

銀座カシータ特製デザート

cafe

食後の飲み物

サービス料(10%)を頂いております。

●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、お食事をお召し上げの際、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。

当店で使用しているお米は、全て国産米を使用しております。
仕入れ状況や時期により、食材が変更となる場合がございます。予めご了承下さいませ。