

ITALIAN SEAFOOD GRILL  
**OCEAN CASITA**

2025

*Special Dinner  
Merry Christmas*

*Menu*

**AMUSE**

ポーランド産キャビア  
アンディーブ×ミモザ

**COLD APPETIZER**

タスマニアンオーシャントラウトのマリネ  
フェンNEL×ライム

**HOT APPETIZER**

ダックロースト  
ピートルートのピュレ添え

**PASTA**

蟹と海老のラビオリ

**MAIN**

オーストラリア産フィレ肉のロッシーニ  
赤ワインソース

**DESSERT**

サンタクロースからの贈り物

# Drink Menu

..... CHAMPAGNE .....



**MOËT & CHANDON**

モエシャンドン ブリュット

ピノ・ノワール、ムニエ、シャルドネの3種のブドウの個性が  
バランスよく調和し、みずみずしい果実味、魅惑的な味わい、エレガントな熟成が  
感じられます。法律で制定された最低熟成期間の約2倍もの時間をかけて  
熟成させることで、きめ細やかでエレガントな泡と、  
複雑なアロマを実現しています。

GLASS ¥1,800 / BOTTLE ¥12,000

..... SPARKLING .....

SPUMANTE PROSECCO BRUT

スプマンテプロセッコブリュット

BOTTLE ¥6,000

繊細な泡立ち、果実味溢れるいきいきとしたブーケ。

品種由来の青リンゴのような風味と、程良い酸のあるクリーンな味わいです。