

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
フェネル×ライム

HOT APPETIZER

ダックロースト
ビートルートのピューレ添え

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

FRANCE 1743
MOËT & CHANDON
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。