

- Dinner Course -

- Seasonal Course -

- 8,800yen -

(税込 9,680yen)

- Antipasto -

豊洲市場の鮮魚のカルパッチョミスト

*Carpaccio Mist of Fresh Fish*

- Primo Piatto -

季節のスープ

*Seasonal soup*

- Pesce -

鮮魚のカダイフ巻き

*Fresh fish wrapped in kadaif*

- Carne Choice -

霧島純粋豚のロースト

*Roasted "KIRISHIMA" Pork*

or

豪州産テンダーロイン ロンググレインのグリル +¥1,500(税込¥1,650)

*Grilled Australian Long Grain Tenderloin*

- Pasta -

本日のパスタ

*Today's Pasta*

- Dolce -

Casitaオリジナル クラシックティラミス

*Casita Original Classic Tiramisu*

- Cafe -

コーヒー又は紅茶

*Coffee or Tea*

- OCEAN Course -

- 13,500yen -

(税込 14,850yen)

- Antipasto -

豊洲市場の鮮魚のカルパッチョミスト

*Carpaccio Mist of Fresh Fish*

- Primo Piatto -

旬の食材を使ったカッペリーニ

*Capellini made with seasonal ingredients*

- Antipasto Caldo -

蝦夷アワビのホットシーフードプレート

*Grilled abalone Hot Seafood Plate*

- Pesce -

カナダ産活オマール海老のグリル シンプルスタイル

*Grilled Lobster*

- Carne -

国産 厳選和牛サーロインのグリル

*Grilled Japanese Beef Sirloin*

- Pasta -

オーシャンカシータ特製生うにのクリームソースのリングイネ

*Linguine with Sea Urchin Cream Sauce*

パスタはお好みの量でお持ちします。

- Dolce -

フォンダンショコラ

*Fondant chocolat*

- Cafe -

コーヒー又は紅茶

*Coffee or Tea*