

ITALIAN SEAFOOD GRILL

# OCEAN CASITA

## - Holiday Lunch Course -

### - Holiday Course -

- 3,500yen -  
(税込 3,850yen)

- Bread -

ブレッド

- Cold Appetizer -

イタリアン前菜盛り合わせ  
*Italian appetizer platter*

- Select Pasta -

お好みのパスタを1品お選びください  
*Please choose your favorite pasta*

菜の花のペペロンチーノ  
*Rape blossom peperoncino*

茄子とヤリイカのトマトソース スパゲティーニ  
*Eggplant and Squid tomato sauce spaghetti*

ベビーホタテとブロッコリーのクリームソース コンキリエ 【+400yen(税込440yen)】  
*Baby scallops and broccoli Cream sauce conchiglie*

濃厚雲丹のクリームソース スパゲティーニ 【+1,100yen(税込1,210yen)】  
*Rich sea urchin Cream sauce spaghetti*

### - OCEAN Course -

- 4,800yen -  
(税込 5,280yen)

- Bread -

ブレッド  
*Bread*

- Cold Appetizer -

季節の前菜5種盛り合わせ  
*Assortment of 5 seasonal appetizers*

- Primo Piatto -

本日のスペシャルスープ  
*Today' s special soup*

- Select Pasta -

お好みのパスタを1品お選びください  
*Please choose your favorite pasta*

菜の花のペペロンチーノ  
*Rape blossom peperoncino*

茄子とヤリイカのトマトソース スパゲティーニ  
*Eggplant and Squid tomato sauce spaghetti*

ベビーホタテとブロッコリーのクリームソース コンキリエ 【+400yen(税込440yen)】  
*Baby scallops and broccoli Cream sauce conchiglie*

濃厚雲丹のクリームソース スパゲティーニ 【+1,100yen(税込1,210yen)】  
*Rich sea urchin Cream sauce spaghetti*

- Select Main -

お好みのメインを1品お選びください  
*Please choose your favorite main*

カジキマグロの香草パン粉焼き  
*Grilled Swordfish tuna with herb breadcrumbs*

若鶏のロースト 白菜とベーコンのバターソテー バルサミコソース  
*Roasted chicken, Chinese cabbage and bacon sauteed in butter, balsamic sauce*

活蝦夷アワビのグリル 【+1,000yen(税込1,100yen)】  
*Grilled Abalone*

US産牛ハラミ ハンギングテンダー マッシュポテト グランドの塩 【+1,000yen(税込1,100yen)】  
*US Beef Hanging Tender with mashed potatoes and Guerande sea salt*

豪州産テンダーロイン 牛フィレ肉のグリル 【+2,400yen(税込2,640yen)】  
*Grilled Australian tenderloin beef fillet*

- Select Main -

お好みのメインを1品お選びください  
*Please choose your favorite main*

カジキマグロの香草パン粉焼き  
*Grilled Swordfish tuna with herb breadcrumbs*

若鶏のロースト 白菜とベーコンのバターソテー バルサミコソース  
*Roasted chicken, Chinese cabbage and bacon sauteed in butter, balsamic sauce*

活蝦夷アワビのグリル 【+1,000yen(税込1,100yen)】  
*Grilled Abalone*

US産牛ハラミ ハンギングテンダー マッシュポテト グランドの塩 【+1,000yen(税込1,100yen)】  
*US Beef Hanging Tender with mashed potatoes and Guerande sea salt*

豪州産テンダーロイン 牛フィレ肉のグリル 【+2,400yen(税込2,640yen)】  
*Grilled Australian tenderloin beef fillet*

- Dolce & Caffè -

デザート & カフェ  
*Dessert & Cafe*

※デザートは盛り合わせに変更できます。【+500yen(税込550yen)】 For those who prefer dolce misto, dessert is changeable  
※パスタ大盛【+200円(税込220yen)】、麺の変更【+100円(税込110yen)】で承ります。

## Lunch OTSUMAMI Menu

グリーンサラダ  
*Green Salada*  
1,400yen  
(税込 1,540yen)

バルマ産プロシュート  
*Prosciutto*  
1,100yen  
(税込 1,210yen)

カルパッチョ  
*Carpaccio*  
2,080yen  
(税込 2,288yen)

フライドポテト  
*Fried Poteto*  
850yen  
(税込 935yen)

チーズ盛り合わせ  
*Cheese platter*  
1種:550yen, 3種: 1,300yen  
(税込 605yen) (税込 1,430yen)

豪州産テンダーロイン  
牛フィレ肉のグリル(150g)  
*Grilled Australian  
Tenderloin beef fillet*  
5,980yen  
(税込 6,578yen)

活オマール海老のグリル  
*Grilled Lobster*  
6,500yen  
(税込 7,150yen)

※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。