

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paghettini
Eggplant and Squid tomato sauce spaghettini

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paghettini 【+1,100yen(税込1,210yen)】
Rich sea urchin Cream sauce spaghettini

- OCEAN Course -

- 4,800yen -

(税込 5,280yen)

- Bread -

ブレッド

- 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paghettini
Eggplant and Squid tomato sauce spaghettini

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paghettini 【+1,100yen(税込1,210yen)】
Rich sea urchin Cream sauce spaghettini

- 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 ゲランドの塩 【+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 ゲランドの塩 【+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

- 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
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
FriedPotato
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。