



¥9,500

(税込 ¥10,450)

Appetizer

豊洲市場の鮮魚のカルパッチョミスト

Carpaccio Mist

Soup

季節のスープ

Seasonal soup

Fish

鮮魚のカダイフ巻き

Fresh fish wrapped in “Kadaif”

Choice

Pork

霧島純粋豚のロースト

Roasted “KIRISHIMA” Pork

or

Beef

豪州産テンダーロイン フィレ肉のグリル +¥1,700

Grilled Australian tenderloin

Pasta

本日のパスタ

Today’ Pasta

Dessert

ティラミス

Tiramisu

¥14,000

(税込 ¥15,400)

Appetizer

豊洲市場の鮮魚のカルパッチョミスト

Carpaccio Mist

Hot Appetizer

蝦夷アワビと神山しいたけのグリルプレート

Grilled Abalone “Kamiyama Shiitake” mushrooms

Lobster

カナダ産オマール海老のグリル

Grilled Lobster

Mian

国産黒毛和牛サーロインのグリル

Grilled Wagyu Sirloin

Pasta

オーシャンカシータ特製 生雲丹のクリームソース リンゲイネ

お好みの量でお召し上がりください

“Linguine” Sea urchin cream sauce

Please enjoy as much as you like.

Dessert

フォンダンショコラ

Fondant au chocolat

※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、お願いいたします。

※For Guests with Food Allergies※

Please be advised that many of the dishes at Casita are prepared in a shared kitchen environment. As a result, there is a possibility that allergens from other ingredients may be unintentionally mixed in or come into contact with your food.

We will do our best to answer any questions regarding ingredients; however, guests with severe allergies are kindly requested to consult with their physician prior to dining. The final decision regarding consumption rests with the guest.

上記税込価格にサービス料として10%を頂戴いたします。