

- Business Lunch -

- 1,700yen -

(税込 1,870yen)

(ソフトドリンクフリー付)

- Amuse-

本日の小さな前菜

Today's Appetizer

- Select Main -

【お好みのメインを1品お選びください】

[Please choose your favorite main]

数種類のお野菜とチーズのシーズナルサラダ
Seasonal Salad

しらすとオクラのペペロンチーノ
"Spaghettini" Whitebait and Okra peperoncino

かぼちゃクリームのパンネ
"Penne" Pumpkin Cream sauce

鰯のトマトソース スパゲティニ 【+400yen(税込440yen)】
"Spaghettini" Sardines in Tomato sauce

濃厚雲丹のクリームソース スパゲティニ 【+1,100yen(税込1,210yen)】
"Spaghettini" Rich sea urchin with Cream sauce

若鶏のローストとグリルズッキーニ シチリアレモン風味【+900yen(税込990yen)】
Roasted chicken and Grilled zucchini with Sicilian lemon flavor

サーモンのグリル イタリアンカポナータとホワイトソース【+900yen(税込990yen)】
Grilled salmon with Italian caponata and White sauce

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 【+1,400yen(税込1,540yen)】
US Beef Hanging Tender with Mashed potatoes and Guerande sea salt

- Dessert -

ミニドルチェ

Petite Dessert

※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)】、パン【+300円(税込330yen)】で承ります。

Lunch OTSUMAMI Menu

グリーンサラダ Green Salada 1,500yen (税込 1,650yen)	パルマ産プロシュート Prosciutto 1,100yen (税込 1,210yen)	カルパッチョ Carpaccio 2,400yen (税込 2,640yen)	フライドポテト Fried Poteto 900yen (税込 990yen)	チーズ盛り合わせ Cheese platter 3種: 1,300yen (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 6,500yen (税込 7,150yen)	活オマール海老のグリル Grilled Lobster 6,500yen (税込 7,150yen)	USA Tボーンステーキ T-Bone Steak 9,500yen (税込 10,450yen) ※600gからのご用意です。		



- Prefix Lunch -

- 2,600yen -

(税込 2,860yen)

(ソフトドリンクフリー付)

- 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

しらすとオクラのペペロンチーノ

"Spaghettini" Whitebaite and Okra peperoncino

かぼちゃクリームのパンネ

"Penne" Pumpkin Cream sauce

鯛のトマトソース スパゲティーニ 【+400yen(税込440yen)】

"Spaghettini" Sardines in Tomato sauce

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)】

"Spaghettini" Rich sea urchin Cream sauce

- Select Main -

お好みのメインを1品お選びください

Please choose your favorite main

サーモンのグリル イタリアンカポナータとホワイトソース

Grilled salmon with Italian caponata and White sauce

若鶏のローストとグリルズッキーニ シチリアレモン風味

Roasted chicken and Grilled zucchini with Sicilian lemon flavor

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

- Dessert -

ミニドルチェ

Petite Dessert

※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【+200yen(税込220yen)】、麺の変更【+100yen(税込110yen)】、パン【+300yen(税込330yen)】で承ります。

- OCEAN Lunch -

- 4,200yen -

(税込 4,620yen)

(ソフトドリンクフリー付)

- Bread -

ブレッド

- Cold Appetizer -

季節の前菜5種盛り合わせ

Assortment of 5 seasonal appetizer

- 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

しらすとオクラのペペロンチーノ

"Spaghettini" Whitebaite and Okra peperoncino

かぼちゃクリームのパンネ

"Penne" Pumpkin Cream sauce

鯛のトマトソース スパゲティーニ 【+400yen(税込440yen)】

"Spaghettini" Sardines in Tomato sauce

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)】

"Spaghettini" Rich sea urchin Cream sauce

- Select Main -

お好みのメインを1品お選びください

Please choose your favorite main

サーモンのグリル イタリアンカポナータとホワイトソース

Grilled salmon with Italian caponata and White sauce

若鶏のローストとグリルズッキーニ シチリアレモン風味

Roasted chicken and Grilled zucchini with Sicilian lemon flavor

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

- Dessert -

イタリアンドルチェ

Italian Dessert

※パスタ大盛【+200yen(税込220yen)】、麺の変更【+100yen(税込110yen)】、パン【+300yen(税込330yen)】で承ります。

※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、可能な限りお答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。