

- *Business Lunch* -
1,870yen (税込)

(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

揚げ茄子とアンチョビのペペロンチーノ

"Spaghettini" Fried eggplant and Anchovy peperoncino

栗のクリームソースと豚バラ肉のペンネ

"Penne" Chestnut Cream sauce and Pork belly

魚介のトマトソース スパゲティーニ【+440yen(税込)】

"Spaghettini" Seafood with Tomato sauce

濃厚雲丹のクリームソース スパゲティーニ【+1,320yen(税込)】

"Spaghettini" Rich sea urchin with Cream sauce

カジキマグロのグリル きのこのソテー添え【+990yen(税込)】

Grilled swordfish with Sauteed mushrooms

若鶏のロースト 紅はるかのピューレ【+990yen(税込)】

Roasted chicken with Sweet potato puree

豪州産テンダーロイン 牛フィレ肉のグリル【+2,750yen(税込)】

Grilled Australian tenderloin 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。【+550yen(税込)】 For those who prefer dolce misto, dessert is changeable

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

Lunch OTSUMAMI Menu

グリーンサラダ

Green Salada

1,650yen(税込)

パルマ産プロシュート

Prosciutto

1,320yen(税込)

カルパッチョ

Carpaccio

2,750yen(税込)

フライドポテト

FriedPoteto

990yen(税込)

チーズ3種盛り合わせ

Cheese platter

1,650yen(税込)

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

7,810yen(税込)

活オマール海老のグリル

Grilled Lobster

7,700yen(税込)

USA Tボーンステーキ

T-Bone Steak

10,890yen(税込)

※600gからのご用意です。



- *Prefix Lunch* -
3,000yen(税込)
(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

揚げ茄子とアンチョビのペペロンチーノ
"Spaghettini" Fried eggplant and Anchovy peperoncino

栗のクリームソースと豚バラ肉のペンネ
"Penne" Chestnut Cream sauce and Pork belly

魚介のトマトソース スパゲティーニ【+440yen(税込)】
"Spaghettini" Seafood with Tomato sauce

濃厚雲丹のクリームソース スパゲティーニ【+1,320yen(税込)】
"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

カジキマグロのグリル きのこのソテー添え
Grilled swordfish with Sauteed mushrooms

若鶏のロースト 紅はるかのピューレ
Roasted chicken with Sweet potato puree

豪州産テンダーロイン 牛フィレ肉のグリル【+2,750yen(税込)】
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。【+550yen(税込)】 For those who prefer dolce misto, dessert is changeable
※パスタ大盛【+220yen(税込)】、麺の変更【+110yen(税込)】、パン【+330yen(税込)】で承ります。

- *OCEAN Lunch* -
5,000yen(税込)
(ソフトドリンクフリー付)

- *Bread* -
自家製パン

- *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

揚げ茄子とアンチョビのペペロンチーノ
"Spaghettini" Fried eggplant and Anchovy peperoncino

栗のクリームソースと豚バラ肉のペンネ
"Penne" Chestnut Cream sauce and Pork belly

魚介のトマトソース スパゲティーニ【+440yen(税込)】
"Spaghettini" Seafood with Tomato sauce

濃厚雲丹のクリームソース スパゲティーニ【+1,320yen(税込)】
"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

カジキマグロのグリル きのこのソテー添え
Grilled swordfish with Sauteed mushrooms

若鶏のロースト 紅はるかのピューレ
Roasted chicken with Sweet potato puree

豪州産テンダーロイン 牛フィレ肉のグリル【+2,750yen(税込)】
Grilled Australian tenderloin beef fillet

- *Dessert* -
イタリアンドルチェ
Italian Dessert

※パスタ大盛【+220yen(税込)】、麺の変更【+110yen(税込)】、パン【+330yen(税込)】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。