



2020.02.08

*Renewal
Open!*

Welcome!

Come On In!

ITALIAN SEAFOOD GRILL
OCEAN CASITA

- A la carte Menu -

Fresh Seafood

市場直送鮮魚SASHIMI <i>Seasonal Fish SASHIMI</i>	1,600yen
シーフードプラッター <i>Seafood Platter</i>	4,500yen
カルパッチョミスト <i>Mix Seasonal Fish Carpaccio</i>	3,200yen
ニューカレドニア産クリスタルブラウンSASHIMI <i>Prawn SASHIMI</i>	1,800yen
バチマグロのカルパッチョ フレッシュレモンドレッシング <i>Tuna Carpaccio</i>	1,800yen

Appetizer

北海道産水ダコとオレンジのマリネ <i>Marinated Octopus and Orange</i>	1,600yen
マテ貝のガーリックソテー <i>Panfried Zazor Clam Garlic Flavor</i>	1,500yen
白子のソテー バルサミコとオリーブオイル <i>Panfried Milt with Balsamic sauce</i>	1,800yen
シュリンプカクテル <i>Cocktail Shrimp</i>	1,400yen
ムール貝の白ワイン蒸し <i>Mussels Steamed with White Wine</i>	1,800yen

Small

バルマ産プロシュート <i>Prosciutto</i>	1,200yen
2種類のオリーブ <i>Olive</i>	600yen
チェリートマトとモッツアレラチーズのカプレーゼ <i>Cherry Tomato and Mozzarella Cheese</i>	1,200yen

Seafood

タラバガニのオープン焼き 5種類のハーブバター <i>Grilled King Crab with Herb Butter sauce 180g</i>	3,800yen
オーシャン グリルミックス 3種類 <i>Grilled Mix Seafood</i>	3,600yen
丸ごとイサキの塩釜焼き <i>Cooking a Fish inside a salt a crust</i>	2,800yen
キンメ鯛と数種類の魚介類のズッパ <i>Some kind Fish soup</i>	4,800yen

Salad

天然カラスミとチコリのサラダ <i>Botargo and Chicory Salad</i>	1,800yen
長野県産無農薬野菜のバーニャカウダ <i>Bagna Cauda</i>	1,600yen
シーフードサラダ <i>Seafood Salad</i>	1,800yen

Grilled Beef

和牛サーロイン 150g 4,200yen / 300g 6,800yen <i>Grilled Japanese Beef</i>	
短角牛テンダーロイン 150g 3,800yen / 300g 6,000yen <i>Grilled Beef Tenderloin</i>	
USA Tボーンステーキ 100g~ 999yen <i>USA Beef "T-BONE"</i>	

※600g~のご用意です。当日の大きさ (g) はスタッフまで

Meat

霧島ポークグリル <i>KIRISHIMA Pork boston butt</i>	2,600yen
大山鶏骨付きモモ肉のグリル <i>Grilled Chicken legs</i>	2,400yen
グリルアソートミート <i>Grilled Assorted Today's Meat</i>	4,500yen

Lobstar

活オマール海老のグリル <i>Grilled Lobster</i>	4,950yen
★活オマール海老のソテー ケイジャンスパイス <i>Panfried Lobster Cajun flavor</i>	5,200yen
★活オマール海老のソテー サフランクリームソース <i>Panfried Lobster Saffron flavor</i>	5,200yen
ガーリックオイルパスタ <i>Garlic pasta</i>	800yen

★ご注文いただいたお客様限定!ソースとパスタを絡めて下さい

Pasta & Risotto

ボンゴレピアンコ <i>Garlic and Clam pasta</i>	1,350yen
ボンゴレロッソ <i>Tomato and Clam pasta</i>	1,450yen
有頭海老とチェリートマトのペペロンチーノ <i>Prawn and Cherry tomato pasta</i>	2,200yen
ムール貝とライブオリーブのペペロンチーノ <i>Mussels and Olive pasta</i>	1,350yen
濃厚ウニのクリームパスタ <i>Linguine with Sea Urchin cream sauce</i>	3,000yen
カナダ産オマール海老のリングイネ <i>Linguine with Lobster Tail Tomato and cream sauce</i>	2,400yen
ノルウェーサーモンのフリット&シークラムリゾット <i>Fried Salmon on the Risotto</i>	2,000yen

Pizza

マルゲリータ <i>"Margherita" Pizza Mozzarella Cheese, Tomato and Basil</i>	1,900yen
シーフード・ピッツア <i>Seafood Pizza</i>	2,600yen
5種類のチーズのピッツア <i>Some kind Cheese Pizza</i>	2,200yen



- Dinner Course -

- Tradizione Course -

- 5,500yen -

- Insalata -

バルマ産プロシュート 2種のチコリのサラダ
Prosciutto and Chicory salad

- Zuppa -

魚介のズッパ
Fish Soup

- Pasta -

ボンゴレ ピアンコ
Garlic and Clam pasta

- Carne -

霧島純粋豚のロースト OCEANスタイル
Roasted "KIRISHIMA" Pork OCEAN Casita Style

- Dolce -

苺のパナコッタ
Strawberry Panna cotta

- Cafe or Tea -

コーヒー又は紅茶
Cafe or Tea

パン
Bread

- Seasonal Course -

- 8,500yen -

- Antipasto -

市場直送鮮魚のSASHIMI
Seasonal Fish SASHIMI

- Antipasto Caldo -

マテ貝のガーリックソテー
Panfried Zazor Clam Garlic Flavor

- Pasta -

有頭海老とチェリートマトのペペロンチーノ
Prawn and Cherry tomato pasta

- Pesce -

イトヨリ鯛とホタテのソテー 菜の花添え
IYOYORI and Scallop saute Rape blossoms

- Carne -

短角牛フィレ肉のグリル トラディショナルスタイル
Grilled Beef Tenderloin Traditional style

- Dolce -

ティラミス
Tiramisu

- Cafe or Tea -

コーヒー又は紅茶
Cafe or Tea

パン
Bread

- OCEAN Course -

- 13,000yen -

- Antipasto -

ニューカレドニア産クリスタルブラウンSASHIMI
Prawn SASHIMI

- Antipasto Caldo -

白子のソテー バルサミコソースとオリーブオイル
Panfried Milt with Balsamic and olive oil

- Pasta -

生ウニと濃厚なクリームソースのリングイネ
Linguine with Sea Urchin Cream Sauce

- Pesce -

カナダ産活オマール海老のグリル シンプルスタイル
Grilled Lobster Simple Style

- Carne -

国産 厳選和牛サーロインのグリル 季節の野菜添え
Grilled Japanese Beef Sirloin with Vegetable

- Dolce -

パティシエからの贈り物
Today's Dessert

- Cafe or Tea -

コーヒー又は紅茶
Cafe or Tea

パン
Bread

※上記に消費税を加算させていただきます。

ITALIAN SEAFOOD GRILL
OCEAN CASITA

- Lunch Menu -

- Prefix Lunch -

- 2,000yen -
 (ソフトドリンクフリー付)

- Cold Appetizer -
 フレッシュグリーンサラダ シチリア風
Green Salad Orange Dressing

- Select Pasta -

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

いわしと黒こしょうのペペロンチーノ
Peperoncino with Sardine

シュリンプラグー トマトペンネ
Penne with Shrimp Tomato Sauce

帆立貝のクリーム スパゲッティニ 【+300yen】
Spaghetini Scallops Cream

生ウニの濃厚クリームソース
 スパゲッティニ 【+1,000yen】
Spaghetini with Sea Urchin Cream Sauce

- OCEAN Lunch -

- 3,500yen -
 (ソフトドリンクフリー付)

- Bread -
 ブレッド

- Cold Appetizer -
 本日の前菜の盛り合わせ
Today's Appetizer

- Hot Appetizer -
 ヤリイカのフリット
Deepfried Squid

- Select Pasta -

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

いわしと黒こしょうのペペロンチーノ
Peperoncino with Sardine

シュリンプラグー トマトペンネ
Penne with Shrimp Tomato Sauce

帆立貝のクリーム スパゲッティニ 【+300yen】
Spaghetini Scallops Cream

生ウニの濃厚クリームソース
 スパゲッティニ 【+1,000yen】
Spaghetini with Sea Urchin Cream Sauce

- Business Lunch -

- 1,300yen -
 (ソフトドリンクフリー付)

- Green Salad -
 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

いわしと黒こしょうのペペロンチーノ
Peperoncino with Sardine

シュリンプラグー トマトペンネ
Penne with Shrimp Tomato Sauce

帆立貝のクリーム スパゲッティニ 【+300yen】
Spaghetini Scallops Cream

生ウニの濃厚クリームソース
 スパゲッティニ 【+1,000yen】
Spaghetini with Sea Urchin Cream Sauce

活オマール海老のグリルロースト 一尾 【+3,500yen】
Grilled Lobster

ビーフハンギングテンダー マッシュポテト
 トラディショナルスタイル 【+1,000yen】
Roasted Beef, Mashed Potato, Traditional Style

チキンのグリル
 ごぼうと蓮根のトマト煮込み120g 【+600yen】
Grilled Chicken, Burdock and Lotus Root

カジキマグロのグリル 甘夏みかんとアーリーレット
 ブラットオレンジソース100g 【+600yen】
Grilled Swordfish, Mandarin Orange and Orange 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

活オマール海老のグリルロースト 【+1,500yen】
Grilled Lobster

ビーフハンギングテンダー マッシュポテト
 トラディショナルスタイル 【+500yen】
Roasted Beef, Mashed Potato, Traditional Style

チキンのグリル ごぼうと蓮根のトマト煮込み
Grilled Chicken, Burdock and Lotus Root

カジキマグロのグリル 甘夏みかんとアーリーレット
 ブラットオレンジソース
Grilled Swordfish, Mandarin Orange and Orange 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

活オマール海老のグリルロースト 【+1,500yen】
Grilled Lobster

ビーフハンギングテンダー マッシュポテト
 トラディショナルスタイル 【+500yen】
Roasted Beef, Mashed Potato, Traditional Style

チキンのグリル ごぼうと蓮根のトマト煮込み
Grilled Chicken, Burdock and Lotus Root

カジキマグロのグリル 甘夏みかんとアーリーレット
 ブラットオレンジソース
Grilled Swordfish, Mandarin Orange and Orange Sauce

- Dessert -
 ミニドルチェ
Petite Dessert

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

- 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】 For those who prefer dolce misto, dessert is changeable
 ※パスタ大盛【+200円】、麺の変更【+100円】、パン【+300円】で承ります。

Lunch OTSUMAMI Menu

2種のオリーブ
2kind Olive
 800yen

パルマ産プロシュート
Prosciutto
 1,200yen

カルパッチョ
Carpaccio
 1,600yen

フライドポテト
FriedPoteto
 800yen

チーズ盛り合わせ
Cheese platter
 1種:600yen, 3種: 1,400yen
 5種:1,800yen



※上記に消費税を加算させていただきます。

ITALIAN SEAFOOD GRILL
OCEAN CASITA

- Holiday Lunch Course -

- Holiday Course -

- 2,500yen -

- Bread -

ブレッド

- Appetizer -

フレッシュグリーンサラダ シチリア風
Green Salad Orange Dressing

- Select Pasta -

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

いわしと黒こしょうのペペロンチーノ
Peperoncino with Sardine

シュリンプラグー トマトペンネ
Penne with Shrimp Tomato Sauce

帆立貝のクリーム スパゲッティニ 【+300yen】
Spaghettini Scallops Cream

生ウニの濃厚クリームソース スパゲッティニ 【+1,000yen】
Spaghettini with Sea Urchin Cream Sauce

- OCEAN Course -

- 3,900yen -

- Bread -

ブレッド

- Cold Appetizer -

本日の前菜 盛り合わせ
Today's Appetizer

- Hot Appetizer -

ヤリイカのフリット
Deepfried Squid

- Select Pasta -

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

いわしと黒こしょうのペペロンチーノ
Peperoncino with Sardine

シュリンプラグー トマトペンネ
Penne with Shrimp Tomato Sauce

帆立貝のクリーム スパゲッティニ 【+300yen】
Spaghettini Scallops Cream

生ウニの濃厚クリームソース スパゲッティニ 【+1,000yen】
Spaghettini with 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

活オマール海老のグリルロースト 【+1,500yen】
Grilled Lobster

ビーフハンギングテンドー マッシュポテト トラディショナルスタイル 【+500yen】
Roasted Beef, Mashed Potato, Traditional Style

チキンのグリル ごぼうと蓮根のトマト煮込み
Grilled Chicken, Burdock and Lotus Root

カジキマグロのグリル 甘夏みかんとアーリーレット ブラットオレンジソース
Grilled Swordfish, Mandarin Orange and Orange 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

活オマール海老のグリルロースト 【+1,500yen】
Grilled Lobster

ビーフハンギングテンドー マッシュポテト トラディショナルスタイル 【+500yen】
Roasted Beef, Mashed Potato, Traditional Style

チキンのグリル ごぼうと蓮根のトマト煮込み
Grilled Chicken, Burdock and Lotus Root

カジキマグロのグリル 甘夏みかんとアーリーレット ブラットオレンジソース
Grilled Swordfish, Mandarin Orange and Orange Sauce

- 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】 For those who prefer dolce misto, dessert is changeable
※パスタ大盛【+200円】、麺の変更【+100円】で承ります。

Lunch OTSUMAMI Menu

2種のオリーブ
2kind Olive
800yen

パルマ産プロシュート
Prosciutto
1,200yen

カルパッチョ
Carpaccio
1,600yen

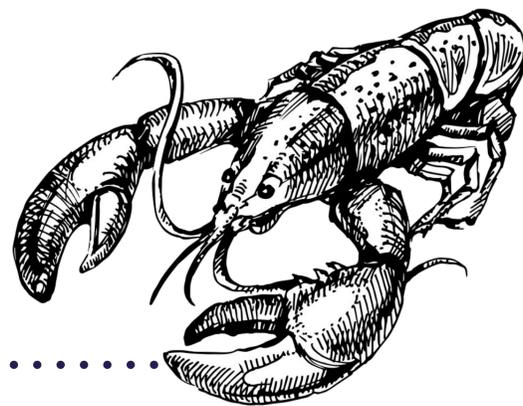
フライドポテト
FriedPoteto
800yen

チーズ盛り合わせ
Cheese platter
1種:600yen, 3種:1,400yen
5種:1,800yen



※上記に消費税を加算させていただきます。

- Lobstar Fair -



Lobstar

活オマール海老のグリル 4,950yen

Grilled Lobster

活オマール海老のスチーム 4,950yen

Steamed Lobster

①活オマール海老のソテー ケイジャンスパイス 5,200yen

Panfried Lobster Cajun flavor

②活オマール海老のソテー サフランクリームソース 5,200yen

Panfried Lobster Saffron flavor

①②をご注文いただいたお客様限定!ソースとパスタを絡めて下さい

ガーリックオイルパスタ 800yen

Garlic Pasta

- Beef Fair -

Grilled Beef

和牛サーロイン 150g 4,200yen / 300g 6,800yen

Grilled Japanese Beef

短角牛テnderロイン 150g 3,800yen / 300g 6,000yen

Grilled Beef Tenderloin

USA Tボーンステーキ 100g~ 999yen

USA Beef "T-BONE"

※600g~のご用意です。当日の大きさ(g)はスタッフまで

