

CHEESE TAVERN
CASCINA
ARTISAN GOURMET & WINE



1F DINING INNOVATION BLDG. 1-11-2 EBISU-MINAMI SHIBUYAKU TOKYO 150-0022

Phone: 03-6412-7905

cheese-tavern-cascina.com

HOURS

LUNCH 11:00~15:00 (LO 14:00)

DINNER 17:30~23:00 (LO 22:00)

TAPAS	With Sparkling Wine	
	“ケソマンチェゴ”とイワシのマリネ セロリとリンゴ添え “Manchego” with Marinated Sardine and Celery Salad	¥900
	“フロマーージュブラン”とアボカドのコンフィー パクチー風味 “Fromageblanc” Avocado Cofit and Cilantro	¥1000
	小さいブッラータチーズ “ブラッティーナ”とボツタルガ、大根 “Burratina” with Bottarga and Radish	¥1800
	とろける“ストラッチャテッラ” と栗のトリュフ風味 “Stracciatella” with Chestnut and Black Truffle	¥1900
With White Wine		
“ペコリーノロマーノ”とフレッシュマッシュルームサラダ “Pecorino” with Fresh Mushroom salad	¥800	
焼き“カチョカヴァロ”と釜揚げシラス “Caciocavallo” with Whitebait	¥1200	
アラビアータ“ブルサンアイユ”とフルーツマト “Boursin Ail” -Sweet Tomato,Girlic and Chili Pepper	¥800	
“カンコワイヨット”マヨネーズと半熟卵の『ウフマヨ』 “Cancoillotte” Mayonnaise and Boiled Egg	¥800	
“ミモレット”とサーモンのマリネ オレンジとクミン “Mimorette” with Marinated Salmon,Orange and Cumin	¥900	
With Red Wine		
本日のタパス “Today’ s Tapas	¥800~	
“ゴルゴンゾーラ”と焼きイチジク 生ハム添え “Gorgonzola” with Roasted Fig and Prosciutto	¥1400	
“フェタ”とローストビーツ、ザクロのサラダ “Feta” with Roasted Beet, Radish and Pomegranate	¥900	
“スカモルツァ”とインカの目覚めのスモーク “Scamorza” with Smoky Potato Confit	¥1200	
APPTIZER / SALAD / PIZZA	切りたてパルマプロシュートとニョッコフリット Parma Prosciutto and Gnocco Frit	¥2000
	カナダ ソルトスプリング産 ムール貝の白ワイン蒸し White Wine Steamed Canadian Mussels	¥1600
	飛騨牛たたきのカルパッチョ仕立て “Rare Grilled” “Wagyu” “Beef Carpaccio Style”	¥2600
	ウォッシュチーズと青唐辛子のマッシュポテト “Arigo” Mush Potato with Fresh Green Chilli”	¥1500
	飛騨牛たたきとトリュフのタルタル “Rare Grilled” “Wagyu” “Beef Tartare with Black Truffle”	¥2600
	季節野菜のチーズバーニャカウダ “Seasonal Fresh Vegetables with Warm Cheese Dip” “Bagna Cauda” “style”	¥2100
	フェタチーズとカラマタオリーブのグリーンサラダ “Farmer’s Green Salad with Feta and Caramata Olive” “Greek” “style”	¥1600
	リトルジェムレタスとシラスの焼きシーザーサラダ Grilled Little Gem Letucce with Caesar sauce and Japanese Whitebait	¥1700
	8種のチーズピッツァ Wクアトロフォルマッジオ Pizza with 8kinds Cheese and Honey	¥2100
	季節の野菜とアンチョビのピッツァ Pizza with Anchovy and Seasonal Vegetables	¥1700

FONDUE, RACLETTE & MAIN	黒トリュフのチーズフォンデュ (季節野菜・チキン・ハム・パンを添えて) Black Truffle Cheese Fondue w/ Seasonal Vegetables,Chicken,Ham and Bread	¥2600
	ラクレット ボイルドベジタブルプレート Raclette with Boiled Vegetables	¥1800
	国産牛の粗挽きハンバーグ 150g “Wagyu” “Beef Hamburg”	¥2000
	米澤豚肩ロースのグリル 120g “Yonezawa” “Pork Cutlet”	¥2200
	NZ産 仔羊のグリル 250g Grilled Rack of Lamb	¥3200
	US プライムビーフのバベットタリアータ 150g “US Beef Hunging Steak” “Tagliata” “style”	¥2400
	短角牛フィレ肉のグリル 120g “Japanese” “Tankaku” “Beef Tendeloin Grill”	¥3600
	上記のメインディッシュにお好みでプラスラクレット Additional Raclette Cheese	¥900
	FRESH PASTA & RISOTTO & CHEESE	
	黒トリュフとピアーヴェチーズのカルボナーラ 島小麦のキターラ “Fresh Pasta Carbonala with Piave Cheese and Bacon, Black Truffle	¥2900
ピアーヴェチーズのチーズリゾット Cremy Risotto with Seaurchin and Salmon roe +ウニとイクラのトッピング	¥1800 + ¥1000	
和牛のボロネーズ Fresh Pasta with Classic Bolognese sauce	¥1800	
本日のオイルパスタ Today’s Oil Pasta	¥1600	
本日のトマトソースパスタ Today’s Tomato sauce Pasta	¥1700	
本日のチーズ 5種盛り合わせ Today’ s 5 Kinds of Assorted Cheese	¥2800	
本日のチーズ 3種盛り合わせ Today’ s 3 Kinds of Assorted Cheese	¥1800	
DESSERT		
バイクドチーズケーキ Baked Cheese Cake	¥800	
マスカルポーネティラミス Classic Tiramisu	¥900	
マスカルポーネとフロマーージュブランのソルベ Mascarpone Sorbet with Virgin Olive Oil	¥1400	
フレッシュパインのソルベ ココナッツエスプーマ Fresh Pineapple Sorbet with Coconut Espuma	¥1400	