



FRESH CHEESE MENU

フレッシュチーズ
メニュー

店内で毎日手作りしたフレッシュチーズをカシーナオリジナルのメニューをご用意しました。

世界初!? 自家製ピンクブラータ

店内で毎日手作りしたモッツアレラチーズの中に
独自で開発したピンクの色のストラチャテッラを詰めたフレッシュなブラータ。
真っ白でつるんとした生地の手作りブラータにナイフを入れると、
ピンクのとろとしたストラチャテッラが流れ出し、
口に入ると、さっぱりとしながらもリッチでクリーミーな味わい。
味わいも見た目もインパクトのある1品に仕上げました。



¥ 1,800



毎日手作りモッツアレラチーズ

毎日3回できたてのモッツアレラチーズを実演販売して
フレッシュな味わいをご提供します。
クリーミーな味わいと滑らかな食感はフレッシュチーズ本来の
醍醐味をお楽しみ頂けます。

¥ 1,000




SEASONAL MENU

旬のおすすめメニュー

季節の食材と旬のチーズを使用したカシーナオリジナルのおすすめメニューです。

TAPAS

 戻り鯉のたたきとロックフォール ----- ¥ 1000
L 脂がのった戻り鯉をロックフォールとシェリービネガーであわせました

秋ナスのマリネとフルーツマト、グラナパダーノのセミフレッド ----- ¥ 900
L 美味しい品種を厳選、マリネにしました

MAIN

 フランス産鴨とフォアグラのアロスト ロディジャーノときのこのリゾット ----- ¥ 3100
L 24か月熟成のロディジャーノリゾットとじっくり焼き上げた鴨のベストマッチ

PASTA

ボローニャ風スパゲッティ パルマ産プロシュートとパルミジャーノ ----- ¥ 1600
L じっくり煮込んだミートソースを刮りたてのパルミジャーノと

DESSERT

水牛のリコッタチーズで作った栗と木の実のセミフレッド ----- ¥ 900
L 濃厚リコッタチーズと旬の栗、ローストした木の実のアイスクーキ

ラフランスのコンポートとフロマージュブラン ----- ¥ 900
L しっとりとした甘みのラフランスとフロマージュブランのハーモニー

GRAND MENU

TAPAS

ペコリーノロマーノとフレッシュマッシュルーム ----- ¥700

🍴 イタリア最古のチーズペコリーノロマーノとフレッシュのマッシュルームだけを合わせた1品

アボカドのコンフィー フロマーージュブランのソース----- ¥900

🍴 アボカドを低温のオイルで調理しフレッシュチーズのフロマーージュブランを合わせたタパス

セモリナ粉バゲットと水牛のモッツァレラのはさみ焼きアンチョビバターソース ----- ¥1200

🍴 濃厚な水牛のモッツァレラチーズとバゲットを軽くトーストし、仕上げにアンチョビバターソースを

🍴 佐渡島産黒イチジクとゴルゴンゾーラマスカルポーネ ----- ¥1200

🍴 今しか獲れない佐渡島産イチジクを口当たりの優しいブルーチーズとあわせました

フォカッチャ（1ピース） ----- ¥150

APPETIZER

🍴 カチョカヴァロとノーザンルビー（ジャガ芋）のソテー シラスのせ ----- ¥1600

🍴 カチョカヴァロ（熟成させたモッツァレラ）の表面を高温でカッと焼き上げ、芋のローストとシラスを合わせた前菜

A4 米沢牛とうがらしの炙りカルパッチョ ----- ¥2300

🍴 牛一頭から少量しかとれない希少部位とうがらしを香ばしくあぶって仕上げたカルパッチョ

イタリア産ポルチーニ茸とトリッパ、タレツジョのトマトグラタン ----- ¥1700

🍴 香り豊かなポルチーニ茸と新鮮なトリッパ（牛の第2胃袋）をトマトと一緒に煮込みタレツジョチーズで焼き上げました

SALAD

千葉県白子町のルッコラセルバチコのサラダ ロディジャーノチーズ ----- ¥1500

🍴 イタリア産のハードタイプチーズのロディジャーノチーズとたっぷりのルッコラを使ったサラダ

季節野菜のチーズバーニャカウダ ----- ¥2100

🍴 契約農家から届く野菜をたっぷりチーズを練りこんだソースで召し上がるバーニャカウダ

🍴 フェタチーズとカラマタ産オリーブのグリーンサラダ ----- ¥1500

🍴 ギリシャの羊乳から作られるフレッシュチーズフェタとカラマタ産のオリーブを使ったグリーンサラダ

リトルジェムレタスとシラスの焼きシーザーサラダ ----- ¥1600

🍴 リトルジェムレタスというミニロメインレタスの表面を焼き上げたシーザーサラダ

RACLETTE

🍴 ラクレット&旬野菜 ----- ¥1900

🍴 カシーナー押し！フランス郷土料理でラクレットチーズを専用のヒーターで温め溶けた部分を野菜に削りかける料理です

ラクレット&ベーコン、モルタデッラ、ロイヤルポークのソーセージ ----- ¥2400

🍴 フランス郷土料理でラクレットチーズを専用のヒーターで温め溶けた部分をシャルキュトリーに削りかける料理です

エクストララクレット（チーズのみ） ----- ¥1200

🍴 お好きな料理にラクレットチーズを追加することが出来ます



MAIN

米沢豚の”コトレッタ” フルーツマトと水牛のモッツァレラで ----- ¥2300

🍴 米沢豚の厚切りコトレッタ（カツレツ）を水牛のモッツァレラチーズとフルーツマトでさっぱりと召し上がれます

国産牛の粗挽きラクレットチーズハンバーグ ----- ¥2200

🍴 国産牛100%の粗挽きハンバーグにラクレットチーズをたっぷりと乗せて焼き上げました

🍴 USプライムビーフのバベットタリアータ ----- ¥2500

🍴 バベット（ハラミ）のレアステーキを薄切りにしてチーズとバルサミコでシンプルに仕上げました

島根県産大国牛フィレのローストとフォンドウータ ----- ¥3800

🍴 フィレ肉をローストしてイタリア産フォンティーナチーズを使ったソースで包み込みました。

ラクレットフォンデュ ----- ¥2700

🍴 ラクレットチーズをふんだんに使用したトリュフ風味のチーズフォンデュ

PASTA/RISOTTO/PIZZA

🍴 トリュフと熟成ベーコンの島小麦キターラカルボナーラ ピアーヴェチーズ ----- ¥2900

🍴 カシーナー押し！お客様の目の前で仕上げる濃厚トリュフカルボナーラ カシーナのスペシャリテ！

🍴 ウニとイクラのピアーヴェチーズのクリーミーリゾット ----- ¥2800

🍴 カシーナー押し！お客様の目の前で仕上げる濃厚リゾットさらにウニとイクラを贅沢にトッピング

チーズリゾット ----- ¥1800

🍴 お客様の目の前で仕上げるリゾット

自家製じゃが芋のニョッキ8種のチーズとくるみのソース ----- ¥1600

🍴 自家製ジャガイモのニョッキに8種のチーズを使ったパスタ料理です

自家製サルシッチャとレモンのピッツァ ----- ¥2200

🍴 自家製ソーセージとスカモルツァをの乗せたレモンが爽やかなピッツァ

8種のチーズピッツァ ----- ¥2100

🍴 クアトロのさらに倍のチーズを使用したチーズピッツァ

CHEESE PLATE

チーズ3種盛り ----- ¥1800

チーズ5種盛り ----- ¥2800

DESSERT MENU



全てチーズを使用したカシーナだけしか召し上がれないデザートです。
ディナーの最後にご賞味ください。

DESSERT

バイクドチーズケーキ ¥800

└ 自家製の濃厚バイクドチーズケーキ



マスカルポーネティラミス ¥900

└ たっぶりのマスカルポーネチーズを使用したティラミス

水牛のリコッタチーズで作った栗と木の実のセミフレッド ¥900

└ 濃厚リコッタチーズと旬の栗、ローストした木の実のアイスクーキ

ラフランスのコンポートとフロマージュブラン ¥900

└ しっとりとした甘みのラフランスとフロマージュブランのハーモニー



マスカルポーネとフロマージュブランのソルベ ¥1400

└ マイナス 196°Cの液体窒素でつくるマスカルポーネとフロマージュブランのアイスクリーム

CAFE

コーヒー ¥500

アールグレイ ¥500

ダーズリン ¥500

フレーバーティー [マロンパリ] ¥600

エスプレッソ [シングル] ¥400

エスプレッソ [ダブル] ¥600

表示価格は税抜き金額です
All prices herein are exclusive of sales tax.

CHEESE TAVERN
CASCINA
ARTISAN GOURMET & WINE