

APPETIZER

- 本日の鮮魚と本マグロ大トロのカルパッチョ ¥2200 (税込 ¥2420)
Today's fresh fish and bluefin tuna carpaccio
- ペコリーノロマーノとフレッシュマッシュルームのサラダ仕立て ¥1600 (税込 ¥1760)
Pecorino Romano and Fresh Mushroom Salad
- イタリア産 水牛のモッツァレラと生ハム ¥1800 (税込 ¥1980)
prosciutto and mozzarella
- ブッラータと季節のフルーツ ¥2400 (税込 ¥2640)
Burrata and seasonal fruits
- カシーナプラッター ¥3200 (税込 ¥3520)
(ブラティーナ、本日のチーズ、パテ、生ハム、モルタデッラ)
Two kinds of cheese and ham platter
- 農園野菜とフェタチーズのグリーンサラダ ¥1600 (税込 ¥1760)
Green salad with farm vegetables and feta cheese
- ゴルゴンゾーラ、パースニップ、アボカドのシーザーサラダ ¥1800 (税込 ¥1980)
Avocado Caesar Salad with Gorgonzola and Parsnips
- フランス産 ラクレット & 農園野菜 ¥1900 (税込 ¥2090)
Raclette and farm vegetables
- 山形産 米澤牛の炙りカルパッチョ ロディジャーノチーズ、バルサミコ ¥2200 (税込 ¥2420)
Seared Yonezawa Beef Carpaccios
- 会津若松産 馬肉のレアグリル コラトゥーラマスタード ¥2100 (税込 ¥2310)
Rare Grilled Aizuwakamatsu Horse Meat with Colatura Mustard
- ヤリイカのフリット クミン風味 ¥1700 (税込 ¥1870)
Spear squid fritters with cumin flavor

PASTA&PIZZA

- トリュフと熟成ベーコンのキタッラカルボナーラ ピアーヴェチーズ ¥2900 (税込 ¥3190)
Carbonara with truffle and aged bacon
- リコッタとフルーツトマトのアラビアータ スパゲッティニ ¥1900 (税込 ¥2090)
Spaghetti with Ricotta and Fruit Tomato Arrabiata
- ズワイガニのスープスパゲッティニ ペコリーノロマーノチーズ ¥3200 (税込 ¥3520)
Spaghetti with Snow crab and Pecorino Toscano soup
- イクラのクリームチーズリゾット ピアーヴェチーズ ¥2900 (税込 ¥3190)
salmon roe cream cheese risotto
- ダブルクワトロフォルマッジ (8種のチーズピザ) ¥2400 (税込 ¥2640)
8 kinds of cheese pizza
- トリプルクワトロフォルマッジ (12種のチーズピザ) ¥2700 (税込 ¥2970)
イタリア産 オーガニックオレンジはちみつ
12 kinds of cheese pizza

MAIN DISH

- 山形県産 米澤豚肩ロースのグリル AUS マスタードソース ¥2400 (税込 ¥2640)
Grilled pork with AUS mustard sauce
- NZ産 仔羊のロースト ロックフォールクリームニョッキ添え ¥3000 (税込 ¥3300)
Roasted Lamb Served with Roquefort Gnocchi
- カナダ産 牛タンのコンビネーション (厚タンステーキ、タンシチュー) ¥3400 (税込 ¥3740)
Combination of beef tongue (tongue steak, tongue stew)
- USプライムビーフのバベット タリアータ ¥2800 (税込 ¥3080)
US Prime Beef Bavette Tagliata
- AUS産 アンガス牛フィレとチーズの重ね焼き 黒トリュフソース ¥3100 (税込 ¥3410)
Layered grilled beef fillet and cheese with black truffle sauce
- 山形県産米澤牛サーロインのグリル トマトラディッシュソース ¥5800 (税込 ¥6380)
Grilled Beef Sirloin with Tomato Radish Sauce
- 魚介のスープ仕立て “ズッパディペツシェ” ¥3900 (税込 ¥4290)
(オマール海老、はまぐり、鮮魚、イカ)
Italian seafood soup “Zuppa di Pesce” (Lobster, clam, fresh fish, squid)
- オマール海老のチーズ焼き テルミドール ¥4800 (税込 ¥5280)
Grilled Lobster with Cheese Thermidor
- あか毛和牛フィレスステーキ 黒トリュフソース ¥4200 (税込 ¥4620)
Akage Wagyu Beef Fillet Steak with Black Truffle Sauce

TAPAS

タパス (小皿料理おつまみ) メニュー カシーナこだわりのナチュラルワインとご一緒にお楽しみください

- 5種オリーブのハーブマリネ ¥700 (税込 ¥770)
herb marinated olives
- 本日のタパス ¥900 (税込 ¥990)
Tapas of the day
- じゃがいものニョッキのフリット ¥800 (税込 ¥880)
potato gnocchi frites
- アボカドチーズフムス ガーリックトースト添え ¥900 (税込 ¥990)
Avocado Cheese Hummus with Garlic Toast
- 本日のチーズ (1種) ¥700 (税込 ¥770) (2種) ¥1300 (税込 ¥1430) (3種) ¥2000 (税込 ¥2200)
cheese of the day

DESSERT

チーズレストランならではのデザート 食後のお飲み物とご一緒にお楽しみください

- ティラミス 季節のフルーツ添え ¥700 (税込 ¥770)
Tiramisu Served with Seasonal Fruits
- バイクドチーズケーキ ピスタチオアイス ¥800 (税込 ¥880)
Baked cheese cake
- 本日のアイスクリーム (2種) ¥500 (税込 ¥550)
today's ice cream
- デザート盛り合わせ ¥1200 (税込 ¥1320)
dessert platter