

# GRAND MENU



## TAPAS

- Pick Up!** できたてモッツアレラチーズ ¥1000  
L 出来立てのおいしさを味わえる究極のフレッシュチーズ！  
(ご提供時間はスタッフにお尋ねください)
- ペコリーノロマーノとフレッシュマッシュルーム ¥700  
L イタリアの羊のチーズ「ペコリーノロマーノ」の塩気とスライスしたマッシュルームの相性は◎
- Seasonal Limited** ドライフルーツのチーズサンド ¥1200  
L あんぽ柿やイチジクなどとおすすめのブルーチーズやセミハードチーズとのマリナーージュ
- Pick Up!** フライドポテトを特製チーズソースで ¥700  
L 熟成ベーコンとチーズの旨味がきいたクリーミーなソースをたっぷりとからめて
- みちのく清流鶏のフリット ¥800  
L 柔らかくジューシーなもも肉のフライに削りたてのグラナパダーノチーズをたっぷりとからめて
- Seasonal Limited** カマンベールチーズのフリット ¥900  
L とろりととろけるカマンベールチーズに芳醇なトリュフの香りをプラスして

## 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と ¥1500  
L コクのあるイタリア産のロディジャーノチーズと野趣あふれるルッコラがたっぷりの一品です  
ハーフ(1~2人前) ¥850  
フル(3~4人前) ¥1500
- Pick Up!** 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  
L ギリシャの羊乳のフレッシュチーズ「フェタ」とオリーブで野菜がさらに美味しく感じられます  
ハーフ(1~2人前) ¥850  
フル(3~4人前) ¥1500
- リトルジェムレタスとシラスの焼きシーザーサラダ ¥1600  
L ミニロメインレタスの表面をさっとグリルして香ばしく仕上げたひと味違ったサラダです

## APPETIZER

- 《数量限定》**Pick Up!** 日本初！まるごといちごのピンクブラータ ¥1800  
L 自家製のブラータにフレッシュないちごをまるごと入れた CASCINA オリジナルチーズ毎日お店で手作りの当店でしか味わえない逸品くちどけのよい濃厚なチーズといちごの甘酸っぱい味わいをお楽しみください
- Seasonal Limited** 初鯉のタタキとロックフォール ¥1200  
L 表面をさっと焼いて旨味を閉じ込めたカツオを3大ブルーチーズの1つ「ロックフォール」のパウダーと
- 小海老と野菜のチーズアヒージョ ¥1300  
L マッシュルームや春野菜をオリーブオイルで煮込み仕上げにウォッシュチーズ「タレージョ」を加えました
- 本マグロのカルパッチョ パルミジャーノと ¥1700  
L 新鮮な本マグロの赤身をフレッシュトマトのソースと削りたてのパルミジャーノ・レッジャーノと
- Seasonal Limited** 鹿児島県産たけのことスカモルツァチーズの鉄板焼き ¥1800  
L 春を感じさせるたけのことスモークしたチーズの薫香が魅力的な一品です
- 米沢牛とうがらしの炙りカルパッチョ ¥2300  
L 赤身の旨味が楽しめる希少部位「とうがらし」を香ばしくあぶってカルパッチョ仕立てに

## RACLETTE

- Pick Up!** ラクレット & 旬野菜 ¥1900  
L カシーナー押し！旬のお野菜にフランス産のラクレットチーズをかけてお召し上がりください
- 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  
L ベーコンやモルタデッラ(ポローニャソーセージ)をアツアツのラクレットチーズとともに
- Seasonal Limited** ゴルゴンゾーラと3種のじゃがいも ¥2300のラクレット  
L 「熟成インカのめざめ」などの希少な3種のじゃがいもやレンコン、アスパラガスの上に一緒に焼き上げたラクレットとゴルゴンゾーラチーズをおかけします！2つのチーズの豊かな味わいが楽しめます

## MAIN

- 国産牛の粗挽きハンバーグ スカモルツァチーズのせ ¥2200  
L 国産牛100%の手ごねハンバーグにスカモルツァチーズをのせて焼き上げました
- Seasonal Limited** 米澤豚のコトレッタ ポルチーニクリームソース ¥2400  
L 自家製モッツアレラチーズをのせたミラノ風カツレツを風味豊かなポルチーニ茸のソースで
- Pick Up!** USプライムビーフのバベットタリアータ ¥2500  
L 薄切りにしたバベット(ハラミ)のレアステーキを削りたてのチーズとバルサミコのソースで仕上げました
- 黒毛和牛フィレ肉のロースト フォンドウータソース ¥3800  
L 柔らかく焼き上げた和牛のフィレ肉をイタリア産フォンテーナチーズを使ったソースで
- トリュフ香るチーズフォンデュ ¥2700  
L 季節のお野菜やベーコン、ハム、パンなどをラクレットチーズがたっぷり溶け込んだソースと
- エクストララクレット(チーズのみ) ¥1200  
L 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

## CHEESE PLATE

- チーズ3種盛り ----- ¥1800
- チーズ5種盛り ----- ¥2800

## BREAD

- フォッカッチャ(1ピース) ----- ¥150

## PASTA/RISOTTO/PIZZA

- Pick Up!** 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  
L 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！
- Pick Up!** 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  
L お客様の目の前で仕上げる濃厚チーズリゾットにさらにウニとイクラを贅沢にトッピング
- 春野菜のチーズリゾット ¥1900  
L 彩りのよい季節のお野菜と濃厚なチーズの旨味を黒コショウが引き立てます
- Seasonal Limited** 鹿児島県産たけのことフォアグラのリゾット ¥2500  
L たけこの出汁とピアーヴェチーズの味わい、ソテーしたフォアグラのkokoroが口の中で広がります山椒の爽やかな香りがアクセントに
- 自家製じゃがいものニョッキ 8種のチーズとクルミのソース ¥1600  
L モチモチの食感の手作りのニョッキに濃厚なチーズのソース、仕上げにクルミのアクセントを
- 8種のチーズピッツァ ¥2100  
L クアトロのさらに倍の8種類のチーズを贅沢に使用した CASCINA ならではのピッツァです
- Seasonal Limited** パルマ産プロシュートとルッコラのピッツァ ¥2300  
L モッツアレラチーズと自家製トマトソース、仕上げにグラナパダーノチーズをあしらって

Welcome to Cheese Tavern CASCINA



**Pick Up!** = 当店おすすめのメニューです

**Seasonal Limited** = 季節の期間限定メニューです

表示価格は税抜き金額です

**Pick Up!** = 当店おすすめのメニューです

**Seasonal Limited** = 季節の期間限定メニューです

表示価格は税抜き金額です