

Holiday LUNCH MENU



SALAD

+

MAIN

+

DESSERT

全てのランチにサラダ・デザートがセットになっております。
お好みのメインをお一つお選びくださいませ。
(パスタ・リゾットは+¥300で大盛りにできます。)

自家製モッツアレラと菜の花と赤玉ねぎのトマトソーススパゲティ

Tomato Sauce Spaghetti with Mozzarella Cheese, Canola Flower and Red Onion

アンチョビの風味と菜の花のほろ苦さ、唐辛子のアクセントがきいたソースで

¥1500

マッシュルームとインゲンのジェノバ風リゾット

Genovese Risotto with Mashroom and Green Beans

バジルの爽やかな香りとチーズの濃厚な味わいが口の中に広がります

¥1500

みちのく清流鶏もも肉のコトレッタ スカモルツァチーズのせ

Fried Chicken Cutlet with Scamorza Cheese

やわらかい若鳥をチーズパン粉でカツレツに 仕上げにのせたスカモルツァチーズとともに

¥1900

+

DRINK SET

コカコーラ
Coca Cola

オレンジジュース
Orange Juice

コーヒー (ホット・アイス)
Coffee (Hot or Iced)

ウーロン茶
Oolong Tea

ジンジャーエール
Ginger Ale

紅茶 (ホット・アイス)
Tea (Hot or Iced)

+

DESSERT SET

本日のデザート

アラカルトメニュー

目の前で焼き立てのラクレットチーズをかけるカシーナのおすすめメニュー

ラクレット & 旬のお野菜

Raclette Cheese and Seasonal Vegetables

¥1900 (税別)

ラクレット & ベーコン、モルタデッラ、ロイヤルポークソーセージ

Raclette Cheese and Charcuterie(Bacon,Mortadella Ham,Pork Sausage)

¥2400 (税別)

その他のアラカルトメニューのご用意もごございます。お気軽にお申し付けください。

CHEESE TAVERN

CASCINA

ARTISAN GOURMET & WINE