

TASTING COURSE

—テイastingコース—

¥ 4800

カシーナで1番人気のピアヴェチーズで仕上げるトリュフカルボナーラや
カツレツヘラクレットをかけるメイン料理など
人気商品を楽しめるコースです。

アミューズ

本日のアミューズ

前菜

2種のチーズと季節野菜のグリーンサラダ

ハーフピッツァ

8種のチーズピッツァ Wクワトロフォルマッジ

パスタ or リゾット

トリュフとピアヴェチーズのカルボナーラ 島小麦のキターラ

OR

ウニとイクラのピアヴェチーズリゾット

OR

【数量限定】ウニいくらのせすぎカルボナーラ タリアッテレ +600

ラクレット

米澤豚のコトレッタとラクレットチーズ

デザート

ティラミス & ベイクドチーズケーキ

カフェ

コーヒー / 紅茶

CASCINA COURSE

—カシーナコース—

¥ 5800

「幻のチーズ」と呼ばれるブラータ、目の前で仕上げるトリュフカルボナーラ、
8種類のチーズを使ったWクワトロフォルマッジピッツァ、
牛バベットのステーキのラクレットなど
カシーナの人気商品がすべて楽しめるおすすめのコースです。

アミューズ

本日のアミューズ

前菜

サマートリュフの自家製ブラータチーズ

ハーフピッツァ

8種のチーズピッツァ Wクワトロフォルマッジ

パスタ or リゾット

トリュフとピアヴェチーズのカルボナーラ 島小麦のキターラ

OR

ウニとイクラのピアヴェチーズリゾット

OR

【数量限定】ウニいくらのせすぎカルボナーラ タリアッテレ +600

ラクレット

USプライムビーフのバベットのタリアータステーキ

デザート

ティラミス & ベイクドチーズケーキ

カフェ

コーヒー / 紅茶

LUXURY COURSE

—ラグジュアリーコース—

¥ 6800

「幻のチーズ」と呼ばれるブラータに
メインに黒毛和牛フィレ肉、ラクレット、黒トリュフや
いくら、うにを使った至福の逸品が楽しめる贅沢なコースです

アミューズ

本日のアミューズ

前菜

サマートリュフの自家製ブラータチーズ

前菜 2

熟成カンパチ ロックフォールパウダーと

ラクレット

ラクレットと季節野菜のプレート

パスタ or リゾット

トリュフとピアヴェチーズのカルボナーラ 島小麦のキターラ

OR

ウニとイクラのピアヴェチーズリゾット

OR

【数量限定】ウニいくらのせすぎカルボナーラ タリアッテレ +600

メイン

黒毛和牛フィレ肉のロースト カチョカバロチーズと

デザート

チーズを使った特製デザート

カフェ & プティフル

コーヒー / 紅茶 & 小菓子盛り合わせ



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