

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う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 水牛のリコッタチーズとサマートリュフ
のスクランブルエッグ ¥1200
L 濃厚な水牛のリコッタチーズを使ったサマートリュフを
ちりばめたスクランブルエッグ

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

SALAD

千葉県白子町のルッコラセルパチコのサラダ
ロディジャーノチーズと
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
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

APPETIZER

Pick Up! 《数量限定》
サマートリュフの自家製ブラータ ¥1800

L 自家製のブラータにトリュフ香るオリジナルチーズ
毎日お店で手作りの当店でしか味わえない
逸品口どけのよい濃厚なチーズと
サマートリュフの香りをお楽しみください。

Seasonal Limited 熟成カンパチとロックフォール ¥1200

L 熟成をかけて旨味を増したカンパチに3大ブルーチーズの
ひとつ「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と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

Seasonal Limited 水茄子とスカルモツァチーズの
鉄板焼き ¥1500
L 香ばしく焼きげた甘くみずみずしい水茄子を
とろーりスカルモツァチーズでお召し上がりください

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
香ばしく炙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

MAIN

国産牛の粗挽き
スカモルツァチーズハンバーグ ¥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
珊瑚樹トマトソース ¥2300
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
徳島県産の珊瑚樹トマトソースでさっぱりと仕上げました

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
フォンドゥータソース ¥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ィーナチーズを使ったソースで

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

夏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 《1日10食限定》 ~~¥4900~~ → ¥2900
ウニ、イクラのせすぎカルボナーラ
タリアッテレ ピアヴェチーズ
L 期間限定価格1日10食限定 お客様の前で仕上げる
濃厚ウニのカルボナーラウニの温製エスプーマは
濃厚でクリーミーウニを堪能できるパスタです

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 自家製ジャガイモのニョッキに
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

Seasonal Limited 有機ズッキーニと
レモンのピッツァ ¥2300
L ほんのり甘いズッキーニとレモンの
酸味の相性がいい濃厚チーズのピッツァ

Welcome to Cheese Tavern CASCINA



デザート・カフェメニューは裏面にございます

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

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