

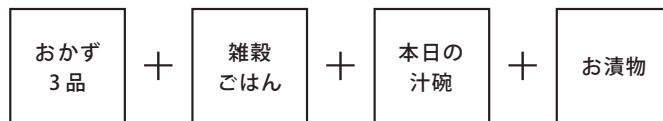


CASICA

LUNCH MENU

11:00 - 15:00

CASICA Set Menu 1,200YEN



裏面のお好きなおかずを☑の付いている中から3品お選びください。

* ドリンクは、ドリンクメニューに記載の価格より200円引きにて追加できます。(アルコール類は除く)

* 雑穀ごはんは大盛り・おかわり自由です。* 汁碗の内容はスタッフにお尋ねください。

CASICA Curry 900YEN

スパイスと辛さのバランスの良い、優しいチキンカレー。

CASICAの定番メニューです。

LUNCH MENUは、おかず1品300円で追加できます。

* 雑穀ごはんは茨城県産コンヒカリに十五種類の雑穀をまぜています。(原材料の一部に麦・大豆を含む)

DRINK MENU

和漢チャイ (Hot / Cold)

Japanese & Chinese Herbal Medicine

Chai Tea (Hot / Cold) 650YEN

大船にある漢方薬局・杉本薬局ブレンドの和漢チャイ。
ルイボスティーに薬、朝鮮人参、丁字、桂皮などをブレンドしました。

龍井茶 (Hot)

Chinese Longjing Tea (Hot) 500YEN

中国緑茶の中でもさわやかな香りで飲みやすい龍井(ロンジン)茶。
ふくよかな旨みと余韻の豊かさが特徴です。

自家製ジンジャーエール (Cold)

Homemade Ginger Ale (Cold) 500YEN

自家製の生姜シロップを使ったジンジャーエールです。
キリリとした辛口のジンジャーエールに仕上げました。

自家製ホットジンジャー (Hot)

Homemade Hot Ginger Tea (Hot) 500YEN

じっくり漬け込んだ自家製ホットジンジャーです。

りんごジュース

Apple Juice 400YEN

ウーロン茶

Oolong Tee 400YEN

コーヒー (Hot / Cold)

Coffee (Hot / Cold) 450YEN

カフェラテ (Hot / Cold)

Cafe Latte (Hot / Cold) 600YEN

ROASTERY "IFNi ROASTING & CO."

静岡市を拠点として、コーヒー豆のロースティング/販売をしているIFNi ROASTING & Co。
コーヒーの奥深さや素晴らしさ、楽しさを伝えるべく、新鮮なコーヒー豆を焙煎しています。

ALCOHOL

常陸野ネストホワイトエール

Hitachino Nest White Ale 700YEN

ハーブによる爽やかな香り、
小麦麦芽によるほのかな酸味と柔らかな味わいが特徴です。

ブルックリンラガー

Brooklyn Lager 700YEN

爽やかな飲み口と、華やかなホップの香りやカラメル麦芽の余韻が楽しめます。

アフターダーク

After Dark 700YEN

柔らかな甘みと上質な苦味を引き出し、
味のふくよかさや飲みやすさを兼ね備えています。

ファーイースト東京 アイピーエー

Far yeast Tokyo IPA 700YEN

フルーティーで柑橘系のアロマホップによる複雑で濃厚な香り、
苦味も飲みごたえもしっかりしています。

* 価格はすべて税込価格です。

□ **ブルーチーズのポテトサラダ**
Potato Salad with Blue Cheese

ポテトサラダにマッシュルームやブルーチーズを加えて、コクのある旨みがかくせになります。

□ **割干し大根、紫たまねぎ、高野豆腐のサラダ**
Dried Radish, Purple Onion, & Freeze-Dried Tofu Salad

割干し大根の歯ごたえを残して、中華風のサラダにしました。

□ **小豆とかぼちゃのサラダ**
Red Beans & Pumpkin Salad

中医学薬膳で冬に一番良い小豆と南瓜の組み合わせ。和ではなく、洋風のサラダにしました。

□ **ひき割り緑豆と南瓜のサラダ**
Mung Beans & Pumpkin Salad

アーユルヴェーダで冬に効果が高いと言われる緑豆を、南瓜と合わせ、さっぱりとしたサラダ仕立てにしました。

□ **人参と豆腐とわかひげのじりじり**
Okinawa-style Stir-fried Carrot, Tofu & Wood Ear Mushroom

しりしりは沖縄の郷土料理。人参とツナと出汁の旨みを吸った豆腐と卵の組み合わせが絶妙。食が進みます。

□ **大根、人参、デーツのバルサミコマリネ**
Balsamic Vinegar Marinated Radish, Carrot, & Dates

大根と人参をバルサミコドレッシングで和えました。デーツの甘みとオリーブをアクセントに。

□ **南瓜と茸と鯖のフレンチ**
Pumpkin, Shiitake Mushroom, & Mackerel Flan

じっくり柔らかく水煮した鯖と南瓜と茸を卵でとじてフレンチにしました。

□ **ローストさつまいもと舞茸のグリルアップルビネガールのソース**
Sweet Potato & Maitake Mushroom with Apple Vinegar Sauce

大きめに切ったローストしたさつまいもに舞茸を合わせて、ちょっと甘酸っぱいソースをかけました。

□ **小松菜と油揚げの醤油麹出汁和え**
Komatsunna & Thin Fried Tofu with Homemade Soy Sauce Dressing

自家製の醤油麹をベースにした出汁で、お浸しをつくりました。

□ **インカのめざめの黒胡椒シナモンギー和え**
"Inca No Mezame" Potato seasoned with Black Sesame & Cinnamon Ghee

人気品種のじゃがいも、インカの目覚めを、黒じまごギーで和えました。シナモンの香りがアクセントに。

□ **白菜と蓮根と海老のうす葛柚子煮**
Simmered Chinese Cabbage, Lotus Root & Shrimp with Yuzu Citrus-flavored Starchy Kudzu Sauce

冬においしい白菜、蓮根と海老を煮て、身体を温める葛べとらみをつけました。ほんのりと柚子が香ります。

□ **イラン風 ひよこ豆と羊肉の煮込み**
Iranian-style Simmered Chickpea & Mutton

イランの「アーブグーシユト」という煮込み料理。身体を温める質をもった羊肉をひよこ豆と煮込みました。

□ **豚と根菜のバクテー**
Bak Kut Teh (Pork rib in herbal soup)

シンガポール料理のバクテー。スパイスや薬膳素材で芯から体があたたまります。日本の根菜と椎茸を合わせて。

□ **鱈と馬鈴薯のグラタン**
Fish (cod) & Potato Casserole

ポルトガル風、鱈と馬鈴薯をグラタンにしました。

□ **チーズダツカルビ**
Cheese Dak Galbi

(Spicy Stir-fried Chicken & Vegetables topped with Cheese)

鶏肉と野菜を韓国味噌コチュジャンで焼き、チーズと合わせて。甘辛い鶏肉とチーズがよく合います。

□ **モロッコ風 牛ひき肉とトマトの卵焼き**
Moroccan-style Omelette with Minced Beef & Tomato

北アフリカの先住民民族ベルベル人の卵焼き。スパイスの効いたひき肉とトマトの酸味が卵によく合います。

□ **鶏のはちみつマスタードグリル**
Honey Mustard Grilled Chicken

アーユルヴェーダの考えでは冬の体に効果の高いマスタードシードをつかったハニーマスタードグリルです。

□ **鮭と冬野菜の南蛮漬け**
Grilled Salmon Marinated in Nanban Sauce

鮭を焼いて、玉ねぎや蓮根などと南蛮漬けにしました。

□ **ほうれん草とカッテージチーズのガラムマサラ炒め**
Stir-fried Spinach & Cottage Cheese with Garam Masala

アーユルヴェーダで冬に摂りたい青菜、ほうれん草をスパイスで炒め、カッテージチーズと和えました。

□ **鯖とおからのピーマン詰めグラタン風**
Mackerel & Tofu Lees Stuffed Bell Pepper Gratin-style

根菜、おから、鯖を合わせ、熱に強いビタミンCを持つピーマンに詰めグラタン仕立てにしました。