

# Kasikiya Grand Menu

## Appetizers アペタイザー 前菜

本日のオードブル3種盛り合わせ	¥1,200
群馬野菜と旬野菜たっぷりの農園サラダ 自家製ドレッシング	¥800

## Pizzas ピッツァ

フランス産トリュフと香り豊かなキノコ、温泉卵のビスマルク風	¥5,500
クワトロフォルマッジ (4種のチーズ)	¥2,200
マルゲリータ (菜園バジル、地産トマト、モッツアレラ)	¥1,500

## Pastas パスタ

群馬県産完熟トマトの牛肉のじっくり煮込み濃厚ボロネーゼソース	¥1,600
放飼い卵と水上ハムを生クリーム不使用で仕上げたローマ風無言カルボナーラ	¥1,600
八海山サーモンと群馬キノコを料理長秘伝ソースで仕上げたサーモンパスタ	¥1,600

## Fish dishes お魚料理

カナダ産オマール海老の石窯焼き アメリカンソース	¥6,500
スズキのポアレ ふんわりと焼き上げて白ワインソースと共に	¥3,000
雪解け水で育ち締まった身質の八海山サーモンのムニエル	¥2,500

## Meat dishes お肉料理

特選牛(神戸・松阪)フィレ肉グリエ トリュフの香り ペリゲーソース	¥14,000
赤城和牛フィレ肉の網焼き フォアグラとトリュフのロッシェニ風	¥8,500
赤城和牛20日熟成モモ肉の網焼き ポルトガル風マデラ酒ソース	¥4,000
奥利根もち豚の低温ローストやわらか仕上げ 農家野菜を添えて	¥2,500
群馬赤城とり菜園ハーブ焼き フランス産粒マスタードソース	¥2,500
~~~~~ パンバスケット2種盛り	¥400

## Desserts デザート

本日のシェフおまかせグランデザート	¥1,400
-------------------	--------