

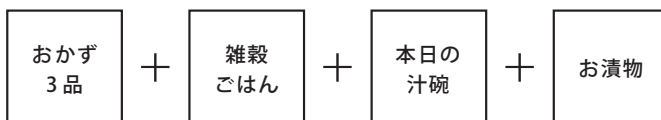


CASICA

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。

鶏と野菜のモロッコ風トマトシチュー クスクス添え 900YEN

Moroccan Style Tomato Stew

with Chicken & Vegetables (Served with Couscous)

オレンジ果汁とスパイスでマリネしたチキンが入った、
たっぷり野菜のモロッコ風トマト煮込みです。

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シ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。

ロンジン

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、
味のふくよかさと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。

□ 雑穀と干し野菜のエスニックサラダ
Grain & Dried Vegetables Salad

干し野菜と雑穀とスパイスを合わせ、
エスニックなサラダ仕立てにしました。

□ スナックえんどうと人参とレンズ豆のサラダ
Snap Pea, Carrot, & Lentil Salad

アーユルヴェーダ的に春に摂ると良いレンズ豆を加え、
春らしい、色鮮やかなサラダに仕上げました。

□ 春菊と焼きねぎのくるみ白和え
Garland Chrysanthemum, Grilled Leek,
& Walnut with Mashed Tofu Dressing

じっくり甘くなるまで焼いた白ねぎと春菊を
擂ったくるみと豆腐で白和えにしました。

□ 蒸し野菜のカフィライム塩添え
Steamed Vegetables with Kaffir Lime Salt

蒸し野菜に、こぶみかんの葉、カフィライムを
効かせた塩が、春らしい爽やかさを感じさせます。

□ イカとセロリとひじきの柑橘マリネ
Squid, Celery & Hijiki Citrus-flavored Marinade

中医学薬膳で春に負担がかかりやすいとされる
「肝」を補う食材のイカ、枸杞、セロリ、ひじきを合わせた
春の身体にぴったりのマリネです。

□ 蒸しキャベツとこの梅出汁和え
Steamed Cabbage & Baby Sardines
with Japanese Plum Sauce

蒸した春キャベツと、ピーマン、パプリカ、じゃこを、
梅干しが入った出汁で和えました。さっぱりとした味わいです。

□ ジャガイモと蓮根のジェノベ和え
Potato & Lotus Roots with Genovese Sauce

ほくほくじゃがいもと蓮根を、松の実やチーズを加えた
手づくりのジェノベーゼソースで和えました。

□ 春キャベツとビーツのツナマヨサラダ
Spring Cabbage, Beet & Tuna
with Mayonnaise Sauce

滋養があり、体のバランスを整える食材のビーツと
春野菜たっぷりのサラダ。春らしい彩りの一品です。

□ 椎茸とピーマンの荳胡麻和え
Shiitake Mushroom & Green Pepper
with Sesame Sauce

椎茸とピーマンを擂り荳胡麻と出汁で和えました。
荳胡麻は必須脂肪酸とミネラルを多く含み、
血をきれいにするといわれています。

□ ペルー風チチャロンと甘いじゃがいものマリネ
Peruvian style Fried Pork & Sweet Potato

ペルー風の揚げ豚チチャロンと甘いじゃがいもを合わせて。
豚の旨味を吸ったじゃがいもが美味しいです。

□ 蟹の館かけ青葱の卵焼き
Spring Onion Egg Fry
with Thick Starchy Crab Meat Sauce

たくさん青葱と生姜が入った卵焼きと、
蟹の身をほぐしたところの館をかけました。

□ 青菜と厚揚げのマスタード炒め
Green Vegetable & Thick Fried Tofu
with Whole Grain Mustard

青菜と厚揚げを、アーユルヴェーダでは春に効果の高い
マスタードシードで炒めました。

□ 人参とジャガイモと菜の花のココナッツサブジ
Carrot, Potato, & Canola Flower Coconut Sabji

人参とじゃがいもと菜の花のスパイス炒めに、
ココナッツの風味を加えました。

□ 鶏つくねのレモングラス串蒸し
Chicken Meatball Lemongrass skewers

レモングラスやこぶみかんの葉が入った鶏つくねを
レモングラスの串に刺して蒸しました。

□ 黒酢鶏
Black Vinegar Chicken

中医学的に春に必要とされるのが酸味。
まろやかな黒酢を使って鶏肉や人参を煮込みました。

□ 豚とごぼうの麻辣薬膳煮込み
Pork & Burdock Stew with Spices & Herbs

スパイスや薬膳素材と一緒に、豚とごぼうを煮込みました。
滋味深いスープごとお召し上がりください。

□ 鶏団子と大根の生姜煮込み
Ginger Chicken & Radish Stew

軟骨入りのふわふわ鶏団子を、生姜の効いた出汁で
煮込みました。大根にも味が染みています。

□ 根菜とベーコンの八丁味噌煮
Root Vegetables & Bacon Hatcho Miso Stew

いろいろな根菜とベーコンを八丁味噌で煮込みました。
味が染みたこんにやくも美味しいです。

□ 車麩と大豆のトマト煮込み
Dried Wheat Gluten, Soybeans, & Tomato Stew

タレに漬けてじっくりと焼いた車麩を、大豆とトマトと
煮込みました。隠し味の味噌が効いています。

□ キョウチネのトマト煮込み
Kofta (Middle Eastern Meatball) & Tomato Stew

中東風の味付けの肉団子をクミンが効いた
トマトソースで煮込んだ、エスニックなメニューです。