

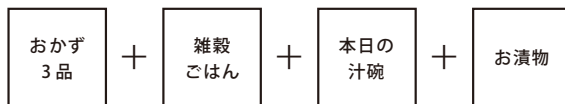


CASICA

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。
ルイボスティアーに棗、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。

コーヒー (Hot / Cold)

Coffee (Hot / Cold) 450YEN

カフェラテ (Hot / Cold)

Cafe Latte (Hot / Cold) 600YEN

水出しコーヒー (Cold)

Cold Brew Coffee (Cold) 550YEN

10時間以上かけてじっくりと抽出されたコーヒーは、カカオのような濃厚な香りと
コクが引き出されます。数量限定の販売となります。

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。

りんごジュース

Apple Juice 400YEN

ウーロン茶

Oolong Tee 400YEN

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。

□ おかじと高きびの鯖サリダ

Mackerel Salad with Tofu Lees & Indian Millet

中医学で夏のいいとされる、赤の雑穀である高きびを、おからと水煮の鯖と合わせ、練り胡麻やマヨネーズが効いたサラダ仕立てにしました。

□ 焼き茄子と豚肉のタイ風マリネ

Grilled Eggplant & Pork Thai-style Marinade

じっくり焼いた茄子と豚ひき肉を、タイのハーブが効いたトムヤム味でマリネしました。

□ 干し豆腐ときゅうり、おおさの和えもの

Sauce-dressed Dried Tofu, Cucumber & Sea Lettuced

まるで麺のようなこの食材は、中国の干し豆腐というもので、きゅうり、紫蘇、みょうがなどの夏の香味野菜とおおさで和えました。

□ 沖縄風昆布と豚肉の煮物

Okinawa-style Simmered Kelp & Pork

沖縄の伝統料理で「くーびりちー」と呼ばれる昆布と豚の煮物。泡盛の香りが滋味深い昆布や人参や椎茸によく合います。

□ フロロヘンヤとトマトと押し麦のジャントネ

Mulukhiya, Tomato & Rolled Barley Lemon Marinade

エジプト原産のフロロヘンヤは抗酸化作用のあるビタミンが豊富に含まれます。トマトと押し麦とさっぱり味のレモンマリネに。

□ ほうれん草と鶏肉の煮浸し

Stewed Indian Spinach & Chicken

ほうれん草の2倍のビタミンCを持つ、つるむらさき。鶏肉とパプリカと煮浸しにしました。隠し味に柚子胡椒を。

□ 雲南豆腐

Yunnan-style Mapo Tofu

豆腐と山椒の辛みが食欲をそそる、雲南省の甘酸っぱい麻婆豆腐。崩した豆腐が消化にもよく、夏の体の水分の消耗を防ぎます。

□ 厚揚げのレモングラス炒め

Stir-fried Thick Fried Tofu with Lemongrass

厚揚げを細かく刻んだレモングラスで炒めたベトナム料理。清涼感のある味わいがくせになります。

□ キャベツのスリランカ風ココナッツ煮

Sri Lanka-style Stewed Cabbage with Coconut Milk

スリランカのマッルンというココナッツ煮。たっぷり入ったカレーリーフは、食欲増進、消化促進の効果も。優しい味わいです。

□ アボカドとトマトの胡麻わさび和え

Sesame Wasabi-dressed Avocado & Tomato

世界一栄養価が高い果物としてギネス認定もされているアボカド。トマトと共に、胡麻とわさびのドレッシングで和えました。

□ ひじきとレンズ豆のサラダ

Hijiki Seaweed & Lentil Salade

アーユルヴェーダでは夏に乱れがちな「火」の要素を抑えると言われるレンズ豆をひじきと一緒にサラダにしました。

□ 空芯菜と海老のベトナム風炒め

Vietnam-style Stir-fried Shrimp & Chinese Morning Glory

免疫力を高めるβカロチンが多く含まれる空芯菜。海老と共に、ニョクナム炒めにしました。

□ 夏野菜の焼きむたし

Marinated-fried Summer Vegetables

ズッキーニ、ピーマン、トマト、オクラ... たっぷりの夏野菜を焼きむたしに。油を使っていないのでさっぱりお召し上がりいただけます。

□ 冷製じゃばらと豚とみょうがの梅サリダ

Cold Shabu-Shabu Pork (thinly sliced pork) & Myoga Ginger Salad with Plum-dressing

さっぱり冷たい豚肉とみょうがを、疲労回復効果の高い梅干しを使ったドレッシングで和えました。

□ セロリと鶏肉の豆鼓炒め

Stir-fried Celery & Chicken with Fermented Black Beans

疲労回復効果があるセロリと、百種類以上の栄養素を含む枸杞を、鶏肉と共に、中国の黒豆の発酵調味料「豆鼓」で炒めました。

□ トーヤと豆腐のチャンプルー

Okinawa-style Stir-fried Bitter Melon & Okinawa Tofu

陰陽五行で夏に必要な味は「苦」。暑い野菜の代表格のゴーヤは、夏の余分な熱を冷まし、夏バテを防ぎます。

□ 夏の魚のエスカベッシュ

Summer Fish Escabeche

フランスやスペインで食べられている酸っぱいマリネ「エスカベッシュ」は地中海版の南蛮漬け。夏の魚をさっぱりと。

□ チキン65

Chicken 65 (Indian-style fried chicken)

インドで「チキン65」と呼ばれる、たっぷりのスパイスとヨーグルトで一晩漬けたインド風鶏の唐揚げです。

□ 自家製豆板醤の棒々鶏

Szechuan Chicken with Homemade Chili Bean Sauce

夏の熱を冷ますきゅうりと、鶏の棒々鶏。アーユルヴェーダで夏に良いとされるひよこ豆を使った自家製豆板醤を隠し味に。

□ 茄子の鶏ひき肉はちみ蒸し

Steamed Eggplant with Chicken Minced Meat Filling

茄子に、きくらげや春雨の入った鶏だんごを挟み、生姜の効いた出汁と共に蒸しあげました。