



お知らせ

平素よりレストランテ カステッロをご利用いただきありがとうございます。
この度、年末年始の間、コース料理を限定させて頂くことになり皆様にお知らせ致します。

ご利用いただくお客様には大変ご迷惑をお掛け致しますが
何卒、ご理解くださいますようお願い申し上げます。詳細は以下の通りです。

Xmas ディナーのご案内

2023年12月22日金曜日～2023年12月25日月曜日の

ディナータイムはXmasコースのみでのご案内となります。

Xmas コース ¥16,000 (税込)



一時ご提供を中止するコース料理

・平日ランチ限定 パスタコース

2023年12月22日金曜日～2024年1月8日月曜日まで

・A コース

2023年12月26日火曜日～2024年1月8日月曜日まで

(ランチとディナーの両方)





Cena A

¥4,500

【前菜】

シェフ特製 12種類の前菜盛り合わせ

【スープ料理】

秋野菜の温かいミネストローネ

【パスタ料理】

※下記の中から1品お選びください

- 緑野菜のヴェルデソース スパゲッティーニ
- 茄子とトマトのシチリア風 スパゲッティーニ
- しらすとアンチョビのスパゲッティーニ
- 天使海老のラグーソース スパゲッティーニ (+770円)

*パスタ増量+770円にて承っております。

当店のスパゲッティーニはディチェコのオーガニックパスタを使用しています

【メイン料理】

※下記の中から1品お選びください

- 明石産 天然真鯛のカルパッチョ仕立て
- 長崎県産 スズキのアルフォルノ〜オープン焼き〜
- 山形県産 さくらんぼ鶏の炭火焼き
- 和牛頬肉の赤ワイン煮込み マッシュポテト添え
- スペイン産 イベリコ豚のオスティア風 (+440円)
- 厚岸産 牡蠣のフリット トリュフ風味のタルタルソース(+550円)
- 北海道産 びえい和牛ロースのタリアータ (+2200円)

Dolce

小さなデザート5種の盛り合せ

コーヒー・紅茶・エスプレッソ
(カプチーノ、カフェラテ+330円)





Cena B

¥6,800



【前菜 1 皿目】

8 種類の前菜の盛り合わせ

【前菜 2 皿目】

※下記の中から 1 品お選びください

- 明石産 天然真鯛のカルパッチョ仕立て
- スペイン産 生ハムと自家菜園のルーコラ添え
- 厚岸産 牡蠣のフリット トリュフ風味のタルタルソース
- ハンガリー産 フォアグラと生ハムのパニーノ (+1500 円)

【パスタ料理 1 皿目】

ポルチーニ茸のラザーニャ

【パスタ料理 2 皿目】

※下記の中から 1 品お選びください

- ポルチーニ茸を浮かべた自家製コンソメの温かいスープ
- 自家製パンチェッタとトマトのアマトリチャーナ スパゲッティーニ
- ほんのりイカスミのラグーソース スパゲッティーニ
- ハマグリとズッキーニのボンゴレビアンコ スパゲッティーニ
- ジロール茸と黒毛和牛のボローニャ風ラグーソース リングイネ(+330 円)
- ポルチーニ茸のリゾット (+770 円)
- 活アワビのペペロンチーノ スパゲッティーニ (+990 円)
- ウニのクリームソース スパゲッティーニ (+990 円)

当店のスパゲッティーニはディチェコのオーガニックパスタを使用しています

【メイン料理】

※下記の中から 1 品お選びください

- 自家製パンチェッタを巻いた 天使海老の炭火焼き
- 山形県産 さくらんぼ鶏の炭火焼き
- 和牛頬肉の赤ワイン煮込み マッシュポテト添え
- スペイン産 イベリコ豚のオスティア風
- オーストラリア産 燻製にかけた骨付き仔羊の炭火焼き (+550 円)
- 北海道産 びえい和牛ロースのタリアータ (+1980 円)

【Dolce】

デザート 5 種類の盛り合せ
コーヒー・紅茶・エスプレッソ

(カプチーノ、カフェラテ +330 円)





Cena F

¥12,800



こちらのコースは皆様、統一オーダーでのご注文となります。

【Antipasti】

根室産 ししゃものカルピオーネ

クアトロミスト

～4種の小前菜～

蝦夷アワビのソテー

ジャガイモのニョッキ添え

ポルチーニ茸のラザーニャ

沼津産 赤座海老のリヴォルノ風

黒毛和牛のストラコット 黒トリュフのソース

ポルチーニ茸の焼きリゾット添え

【Zuppa】

ポルチーニ茸の自家製コンソメスープ

【Secondo piatto】

シェフ厳選のお肉を別メニューにてご紹介いたします。

【Primo piatto】

別メニューにてお選びいただけます。

【Dolce】

ドルチェ盛り合せ

カフェ



全ての商品は税込み価格です。



ビステッカコース



¥6,500

【前菜】

※下記の中から一品お選び下さい

- 8種類の前菜 盛り合わせ
- シェフの気まぐれサラダ仕立て

【パスタ料理】

※下記の中から1品お選びください

- 茄子とトマトのシチリア風 スパゲッティーニ
- しらすとアンチョビのスパゲッティーニ
- 天使海老のラグーソース スパゲッティーニ (+770円)

*パスタ増量+770円にて承っております。

当店のスパゲッティーニはディチェコのオーガニックパスタを使用しています



【メイン料理】

※下記の中から1品お選びください

- 熊本県産 赤牛ロースのタリアータ 100g
- 北海道産 びえい和牛ロースのタリアータ 100g

50g増量につき+1100円にて承っております。

Dolce

デザート5種類の盛り合せ

コーヒー・ストレートティー・エスプレッソ

