

PASTA

パスタ

アーリオ・オーリオ・エ・ペペロンチーニ（にんにくとオリーブ油と赤唐辛子）をベースとした、生めんと良質のエキストラバージン・オリーブ油を使用しています。



ボンゴレビアンコ

アサリがタップリ入ったペペロンチーノです。アサリの旨みが詰まった一品です。

税込 ¥800



生ハムとホウレンソウのペペロンチーノ

相性のいい生ハムをトッピングし、さっぱりとしたなかにも、しっかりとしたアーリオ・オーリオ風味が効いています。

税込 ¥750



特製ミートソース

独自のトマトソースとミートソースの配合でくせの無い美味しさに仕上げました。

税込 ¥850



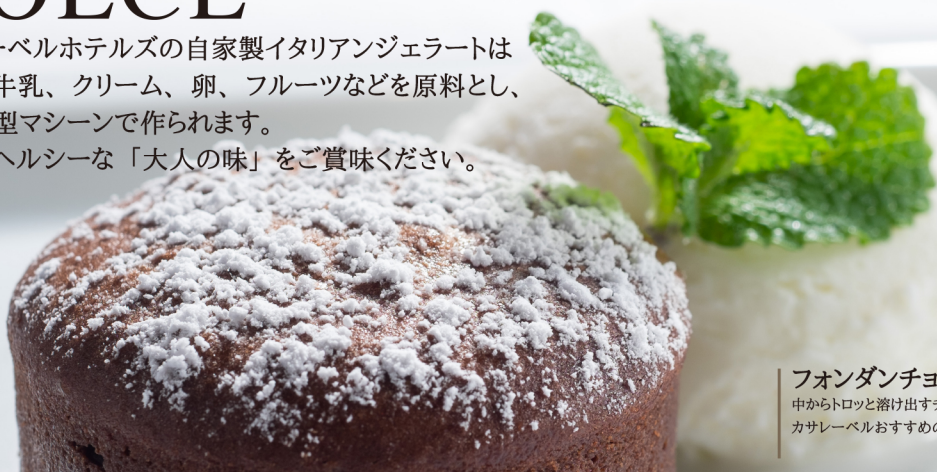
カルボナーラ

クリーミーななかにも、アーリオ・オーリオを効かせたおなじみのパスタです。

税込 ¥800

DOLCE

カサレーベルホテルズの自家製イタリアンジェラートは新鮮な牛乳、クリーム、卵、フルーツなどを原料とし、専用大型マシンで作られます。贅沢でヘルシーな「大人の味」をご賞味ください。



フォンダンチョコラ&ミルクジェラート

中からトロッと溶け出すチョコレートとジェラートでアツヒヤ食感。カサレーベルおすすめの贅沢ドルチェです。

税込 ¥450



ミルク



抹茶



チョコチップ



アーモンド



ラムレーズン

イタリアンジェラート

¥250 (税込)



キャラメルソースのワッフル & ミルクジェラート

カリカリのワッフルを香ばしいナッツとキャラメルソースでトッピング。さらに自慢のジェラートを添えた笑顔のハーモニーです。

税込 ¥450



クロワッサン・ジェラート

※お好みのジェラートをお選び頂けます。

焼きたてクロワッサンにジェラートをシンプルにサンド。自慢のクロワッサン×自慢のジェラートのコラボです。

税込 ¥300