



Casablanca Silk

LUNCH COURSES

A-course

AMUSE 生春巻き 3種盛合せ 5,000
3 kinds of Vietnamese spring rolls (5,500)

SEAFOOD OR MEAT a. 目鯛のフリット
クーリードシャンピニオンソース
Pacific barrelfish fritter w/ pureed mushroom sauce
b. 牛肩ロースのココナッツスパイスブレゼ
Braised beef shoulder loin w/ coconut & spice

PHO あさりのフォー
Asari clam pho

DESSERT シェインマスカットのタルト仕立て
パンダンリーフ香るホワイトチョコ
Shine muscat tart w/ pandan leaf flavored white chocolate

CAFE コーヒー 又は ロータスティアー
Coffee or Lotus tea

B-course

AMUSE 生春巻き 3種盛合せ 6,000
3 kinds of Vietnamese spring rolls (6,600)

SEAFOOD 目鯛のフリット
クーリードシャンピニオンソース
Pacific barrelfish fritter w/ pureed mushroom sauce

MEAT 牛肩ロースのココナッツスパイスブレゼ
Braised beef shoulder loin w/ coconut & spice

PHO あさりのフォー
Asari clam pho

DESSERT シェインマスカットのタルト仕立て
パンダンリーフ香るホワイトチョコ
Shine muscat tart w/ pandan leaf flavored white chocolate

CAFE コーヒー 又は ロータスティアー
Coffee or Lotus tea

C-course

AMUSE 生春巻き 3種盛合せ 8,000
3 kinds of Vietnamese spring rolls (8,800)

SOUP シャンピニオンとココナッツのスープ
Mushroom & coconut soup

SEAFOOD 甘鯛ときのこのプロシュート巻き
柿とネプモイのソース
Tilefish & mushroom rolled in prosciutto
w/ persimmon & NepMoi sauce

GRANITÉ 季節のグラニテ
Seasonal granite

MEAT 国産牛ロース肉のグリル 山椒と甘味噌のソース
Grilled Domestic beef loin w/ Japanese pepper & sweet Miso sauce

PHO あさりのフォー
Asari clam pho

DESSERT タルトタタン バニラアイス スマックの香りと共に
Tarte tatin & vanilla ice cream w/ sumac spice

CAFE コーヒー 又は ロータスティアー
Coffee or lotus tea



Pacific barrelfish fritter w/ pureed mushroom sauce



Braised beef shoulder loin with coconut & spice



Tilefish & mushroom rolled in prosciutto with persimmon & nepmoi sauce



3 kinds of Vietnamese spring rolls



Shrine muscat tart with pandan leaf flavored white chocolate



Tarte tatin & vanilla ice cream with sumac spice

写真はイメージです。入荷によりメニュー内容は変わることがございます。
All images shown are for illustration purpose only. Menu may change up on the market