



Good Morning.
Please Enjoy Breakfast!

BREAKFAST MENU

7:00 AM ~ 12:00 NOON

Please Choose
Your Favorite Style!

AMERICAN BREAKFAST

アメリカンブレイクファスト

ジュース

オレンジ / グレープフルーツ / トマト / パイナップル / マンゴー / リンゴ
クランベリー / ミルク / スパークリングワイン(ノンアルコール)

メゾンカイザーの焼きたてパン

ストロベリージャム / オレンジジャム / バルメザンチーズ入り
オリーブオイル / カシータ特製ホイップバター

モアーク農園有機栽培野菜のスティックサラダ
自家製ユズコショウドレッシング&自家製しそドレッシング
季節のフルーツ

コンビネーションプレート

半額 **A** 岩手産国産豚サルシッチャのスキレット焼き **卵料理** **A** スクランプルエッグ **付け合せ** **A** マッシュポテト
B ロースハムのグリル **B** 目玉焼き **B** ほうれん草のバターソテー

コーヒーまたは紅茶

¥3,000(税込¥3,300)

テイクアウトOK

アレルギー特定原材料7品目中

	卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに
メゾンカイザーの焼きたてパン	●	●	●				
ストロベリージャム							
オレンジジャム							
バルメザンチーズ入りオリーブオイル		●					
バター		●					
モアーク農園有機栽培野菜のスティックサラダ	●	●	●				
フルーツ							
岩手産国産豚サルシッチャのスキレット焼き							
ロースハムのグリル							
スクランブルエッグ	●	●					
目玉焼き	●						
マッシュポテト		●					
ほうれん草のバターソテー		●					

JAPANESE BREAKFAST

和定食

ジュース

オレンジ / グレープフルーツ / トマト / パイナップル / マンゴー / リンゴ
クランベリー / ミルク / スパークリングワイン(ノンアルコール)

サラダ

日替わり季節の小鉢

寺谷農園の梅干

大粒の保谷納豆 or とろろ

丸山海苔店の焼き海苔

つぶまる庵 辛子明太子

出汁巻玉子

こだわりの焼き魚

北海道産ゆめぴりかの白米 or 十六穀米

本日のお味噌汁

老舗銀座若菜の漬物

季節の果物

緑茶とコーヒーまたは紅茶

¥3,000(税込¥3,300)

テイクアウトOK

アレルギー特定原材料7品目中

	卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに
サラダ			●				
日替わり季節の小鉢			●				
出汁巻玉子	●	●	●				
こだわりの焼き魚							
納豆			●				
とろろ			●				
明太子							
焼き海苔と梅干し							
ゆめぴりかの白米							
十六穀米			●				
味噌汁			●				
漬物			●				
果物							
緑茶							

CASITA FRENCH TOAST

カシータ・フレンチトースト

ジュース

オレンジ / グレープフルーツ / トマト / パイナップル / マンゴー
リンゴ / クランベリー / ミルク / スパークリングワイン(ノンアルコール)

モアーク農園有機野菜のミックスサラダ

ヨーグルト&グラノーラ

季節のフルーツ

メゾンカイザーの食パンでつくる
フルーツのフレンチトースト

コーヒーまたは紅茶

テイクアウトOK

¥3,000(税込¥3,300)

アレルギー特定原材料7品目中

	卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに
モアーク農園有機野菜のミックスサラダ			●				
ヨーグルト&グラノーラ		●	●				
季節のフルーツ							
メゾンカイザーの食パンでつくる フルーツのフレンチトースト	●	●	●				

銀座カシータ
「朝食のこだわり」
こちらより
ご覧いただけます!▶



●アレルギーをお持ちのお客様へ

Casitaのメニューは、多くの食材を共通のキッチン設備で調理を行っておりますので、意図せずに他の食材成分が混入・付着している場合があります。食材についてのご質問は、可能な限りお答えさせていただきますが、重度なアレルギー症状をお持ちの方は、お食事をお召し上がりの際、かかりつけのお医者様にご相談の上、最終的にはお客様自身のご判断をいただきますよう、お願い致します。

当店で使用しているお米は、全て国産米を使用しております。
仕入れ状況や時期により、食材が変更となる場合がございます。予めご了承下さいませ。