



オマール海老の頭に、色とりどりの香味野菜。じっくり丁寧に仕上げたスープが自慢。

何種もの魚に、トマト、にんにく、サフラン等、香草や香味野菜をオマール海老の有頭と一緒に煮込む。毎日大量仕込みの「魚介のブイヨン」はじっくりと、火加減は細心の注意をして丁寧に仕上げ、重層的な旨味を生み出している。

ブイヤベース  
bouillabaisse  
menu



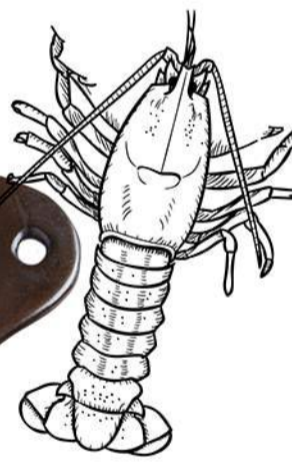
まずはコレ!!

casa BOUILLABASSE  
casaブイヤベース

¥1,500+税

casaのお料理を  
色々楽しみたい方に食べやすいサイズ  
スモールcasaブイヤベース  
¥1,100+税

今日のお魚はなにかな? Today's fish?



MIKAWA LARGE CLAMS BOUILLABASSE

三河大あさりのブイヤベース

¥1,800+税

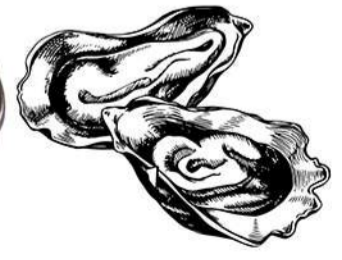
TASMANIAN OYSTERS BOUILLABASSE

タスマニア牡蠣のブイヤベース

空気と水が世界一キレイとされる世界遺産タスマニア島の牡蠣。

¥2,000+税

牡蠣追加 / 1個 ... ¥300+税



SPINY LOBSTER BOUILLABASSE

伊勢海老のブイヤベース

¥2,600+税

DELICIOUS  
casa自慢のスープで

スープを吸った米は旨い!!

スープのみに

フォーク  
メの Pasta ..... ¥300+税  
メのリゾット ..... ¥300+税

スープにつけて

バケット盛 ..... ¥300+税

