



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 BOUILLABAISSE

casaブイヤベース

¥1,500+税



三河の旬の魚がまるごと!



MIKAWA LARGE CLAMS BOUILLABAISSE

三河大あさりのブイヤベース

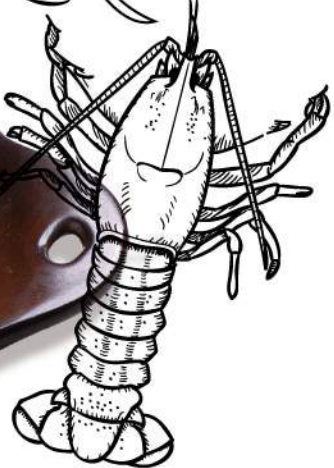
¥1,800+税



SPINY LOBSTER BOUILLABAISSE

伊勢海老のブイヤベース

¥2,600+税



TASMANIAN OYSTERS BOUILLABAISSE

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



DELICIOUS

casa自慢のスープで

ブイヤベースは二度美味しい。



スープを吸った米は旨い!!



スープのみに
 メの生パスタ..... ¥300+税
 メのリゾット..... ¥300+税

スープにつけて
 バケット盛..... ¥300+税