



DINNER MENU

STARTERS

本日のカキ 天ぷらスタイル 柚子胡椒アイオリ ¥800
Oyster Tempura Style - Yuzukosho Aioli

本日の生カキ - イクラ柚子ポン OR 酢醤油生姜ビネグレット OR ミニョネット ¥800
Oyster Natural - Served with Ikura Yuzu Ponzu or Soy Ginger Vinaigrette or Mignonette

バッファローモッツアレラ ディルスノー フルーツマト&コールラビ キュウリ&ジン 柚子オイル ¥2300
Buffalo Mozzarella - Dill Snow - Japanese Fruit Tomato & Kohlrabi - Cucumber & Gin - Yuzu Infusion (V)

KASAシーザーサラダ 東京江戸野菜グリーン 桜スモークベーコン ガーリッククルトン オーガニックエッグの塩漬 ¥2000
KASA Caesar Salad - Tokyo Edo Yasai Greens - Sakura Wood Smoked Bacon - Garlic Crouton - Cured Organic Egg

和牛タルタル 骨付きモワル グラモラータ 塩漬卵黄のグリビッシュ ワサビペブルス ¥2000
Wagyu Tartare - Bone Marrow - Gremolata - Salted Egg Gribiche - Wasabi Pebbles

富士トラウトの柚子マリネ ホイップゴートチーズ トビコ フェネルペーパー ルビーグレープフルーツ ¥1900
Yuzu Cured Mt Fuji Trout - Whipped Goat Cheese - Tobiko - Fennel Paper - Ruby Grapefruit

クリスピーバターミルク スカンピ アーモンド カリフラワークリーム キュウリのピクルス カレーオイル ¥1900
Crispy Buttermilk Scampi - Almond - Cauliflower Cream - Pickled Cucumber - Curry Oil

鳩のスモーク 山椒&アニスガストリック ベリー&アンディーブサラダ エルサレム アーティチョーククリーム ¥2000
Squab Assiette - Sansho & Anise Gastrique - Berry & Endive Salad - Jerusalem Artichoke Cream

自家製タラバクラブケーキ だしアイオリ シェイブドグリーンアスパラガス ¥2100
Homemade Taraba Crab Cake - Dashi Aioli - Shaved Green Asparagus

FROM THE Paddock

オーストラリア産ジョンディービーフ サーロイン (350g) ¥7000
Australian John Dee Beef Sirloin 350g

オーストラリア産ジョンディービーフ テンダーロイン(250g) ¥8000
Australian John Dee Beef Tenderloin 250g

黒毛和牛(A5)サーロイン(180g) ¥9000
Wagyu A5 Sirloin 180g

黒毛和牛(A5)牛フィレ (150g) ¥9000
Wagyu A5 Tenderloin 150g

国産牛ハラミステーキ (200g) ¥7500
Japanese Beef Flank Steak 200g

自家製スモークポークリブ BBQソース ¥3900
House Smoked Pork Ribs - BBQ Sauce

自家製スモークビーフショートリブ BBQソース ¥4300
House Smoked Beef Short Ribs - BBQ Sauce

ステーキソース - 柚子ポン酢、赤ワインソース、チミチュリ
Steak Sauce - Yuzu Ponzu, Red Wine Sauce, Chimichurri

FROM LAND & SEA & EARTH

国産オーガニックチキンのスパイスロースト ターメリックワイルドライス
冬野菜 レモングラスレリッシュ ¥3500
Spiced Roasted Organic Japanese Chicken - Turmeric Wild Rice -
Winter Vegetables - Lemongrass Relish

本日の市場からの鮮魚 アクアパッツァ サフランエムリジョン ¥3700
Today's Market Fish - Crazy Water - Saffron Emulsion

メカジキのレアグリル ケッパー&レモンバター レンズ豆サラダ ¥3700
Grilled Sword Fish - Capers & Lemon Butter - Lentil Salad

スチームホワイトアスパラガス スパッツレ 温泉卵 パルメザン
トリュフオイル ¥2000
Steamed White Asparagus - Spatzle - Slow Cooked Egg -
Parmesan - Truffle-Infused Oil (V)

蝦夷鹿のフィレ グリル バターローストキャロット エスプレッソ&
ビターチョコレート 胡桃&アップルサラダ ¥4000
Grilled Venison Fillet - Butter-Roasted Carrot - Espresso &
Bitter Chocolate - Walnut & Apple Salad

さつまいものニョッキ 牛ホホ肉のプレゼ ミントヨーグルト ¥1900
Sweet Potato Gnocchi - Braised Beef Cheek - Mint Yoghurt

SIDE DISHES

オジブランカ オイル マッシュポテト ¥1200
Hojiblanca Oil Potato Mash (V) (G)

フライドポテト トリュフソルト&パルメザン ¥1200
Fried Potato - Truffle Salt & Parmesan (V)

ミックスマッシュルームのソテー ¥1300
Sautéed Mixed Japanese Mushrooms

国産カボチャ ハニーロースト メラディスゴートチーズ ¥1200
Honey-Roasted Japanese Pumpkin - Meredith Goat Cheese

ツナ&空心菜 ガーリックソテー ¥1200
Tuna & Garlic Sautéed Water Spinach

芽キャベツソテー&桜スモークベーコン ¥1350
Pan-Fried Brussel Sprouts & Sakura Wood Smoked Bacon

(V) Vegetarian

Should you have any dietary requirements please ask our team members for advice. All prices are subject to 8% government tax.

¥10,000 Course Menu

バッファローモッツアレラ ディルスノー フルーツマト&コールラビ キュウリ&ジン 柚子オイル
Buffalo Mozzarella - Dill Snow - Japanese Fruit Tomato & Kohlrabi - Cucumber & Gin - Yuzu Infusion

富士トラウトの柚子マリネ ホイップゴートチーズ トビコ フェネルペーパー ルビーグレープフルーツ
Yuzu Cured Mt Fuji Trout - Whipped Goat Cheese - Tobiko - Fennel Paper - Ruby Grapefruit

鳩のスモーク 山椒&アニスガストリック ベリー&アンディーブサラダ エルサレム アーティチョーククリーム
Squab Assiette - Sansho & Anise Gastrique - Berry & Endive Salad - Jerusalem Artichoke Cream

メカジキのレアグリル ケッパー&レモンバター レンズ豆サラダ
Grilled Sword Fish - Caper & Lemon Butter - Lentil Salad

オーストラリア産ジョンディービーフ テンダーロイン オジブランカ オイル マッシュポテト 芽キャベツソテー&桜スモークベーコン 赤ワインソース
Australian John Dee Beef Tenderloin - Hojiblanca Oil Potato Mash - Pan-Fried Brussel Sprouts & Sakura Wood Smoked Bacon - Red Wine Sauce

デコンストラクテッド チーズケーキ マンダリンシャーベット
Deconstructed Cheese Cake - Mandarin Sherbet

¥8,000 Course Menu

バッファローモッツアレラ ディルスノー フルーツマト&コールラビ キュウリ&ジン 柚子オイル
Buffalo Mozzarella - Dill Snow - Japanese Fruit Tomato & Kohlrabi - Cucumber & Gin - Yuzu Infusion

富士トラウトの柚子マリネ ホイップゴートチーズ トビコ フェネルペーパー ルビーグレープフルーツ
Yuzu Cured Mt Fuji Trout - Whipped Goat Cheese - Tobiko - Fennel Paper - Ruby Grapefruit

オーストラリア産ジョンディービーフ サーロイン オジブランカ オイル マッシュポテト 芽キャベツソテー&桜スモークベーコン 赤ワインソース
Australian John Dee Beef Sirloin - Hojiblanca Oil Potato Mash - Pan-Fried Brussel Sprouts & Sakura Wood Smoked Bacon - Red Wine Sauce

トンカチョコレート デライト ヘーゼルナッツダコワーズ 塩キャラメルアイスクリーム
Tonka Chocolate Delight - Hazelnut Dacquoise - Salted Caramel Ice Cream

¥5,000 Course Menu

KASAシーザーサラダ 東京江戸野菜グリーン 桜スモークベーコン ガーリッククルトン オーガニックエッグの塩漬
KASA Caesar Salad - Tokyo Edo Yasai Greens - Sakura Wood Smoked Bacon - Garlic Crouton - Cured Organic Egg

オーストラリア産ジョンディービーフ サーロイン オジブランカ オイル マッシュポテト 芽キャベツソテー&桜スモークベーコン 赤ワインソース
Australian John Dee Beef Sirloin - Hojiblanca Oil Potato Mash - Pan-Fried Brussel Sprouts & Sakura Wood Smoked Bacon - Red Wine Sauce

デコンストラクテッド チーズケーキ マンダリンシャーベット
Deconstructed Cheese Cake - Mandarin Sherbet

Sandwich Menu

照り焼きビーフバーガー ¥2500

トッピング:桜スモークベーコン+¥500

100%国産ビーフパテ、照り焼きソース、目玉焼き、パイナップル&

三つ葉レリッシュ、レッドチェダー

Teriyaki Beef Burger

100% Japanese Beef Patty - Teriyaki Sauce - Fried Egg - Pineapple & Mit-

suba Relish - Red Cheddar

Topping Sakura Wood Smoked Bacon + 500 yen

ジャパニーズクロックマダム ¥1900

桜スモークハム、グリエールチーズ、フライドオーガニックエッグ、味噌ベシヤメル、海苔

Japonism Croque Madame

Miso Béchamel - Nori - Sakura Smoked Ham - Gruyère Cheese -

Fried Organic Egg

アボカドトースト

メラディスゴートチーズ サラダロケット ¥1500

Avocado Toast

Meredith Goat Cheese - Rocket

KASAステーキサンドイッチ ¥2800

ビーフテンダーロイン、ローストオニオン、チミチュリソース、モッツアレラ、ワサビ菜

KASA Steak Sandwich

Beef Tenderloin - Roasted Onion - Chimichurri -

Mozzarella - Wasabina

全てのサンドイッチにフライドポテトが付きます。

All sandwiches come with fried potatoes

Pizza Menu

マルゲリータ / バッファローモッツアレラ、トマト、バジル ¥2000

Margherita / Buffalo Mozzarella - Tomato - Basil (V)

ンドゥイヤ / トマト、オーガニックエッグ、パルメザンチーズ ¥1800

Nduja / Tomato - Organic Egg - Parmesan Cheese

ポルコロッソ / ポークソーセージ、ベーコン、桜スモークハム、BBQソース ¥2000

Porco Rosso / Pork Sausage - Bacon - Sakura Smoked Ham - BBQ Sauce

フンギ / マッシュルーム、モッツアレラ、トリュフ ¥2000

Funghi / Mushrooms - Mozzarella - Truffle

ビアンカ / アジアーゴヴェッキオ、モッツアレラ、タレグジオ、セージ、

オジブランカ、埼玉ハニー ¥2000

Bianca / Asiago Vecchio - Mozzarella - Taleggio - Sage - Hojiblanca - Saitama Honey (V)

ボロネーズ / 自家製ミートソース、マスカルポーネ、パルメザン ¥1800

Bolognese / Homemade Meat Sauce - Mascarpone - Parmesan

ジャポネ / 明太子、しらす、大葉、七味唐辛子) ¥1700

Japanese / Mentaiko - Shirasu Fish - Mozzarella - Oba -

Shichimi Togarashi

ベリーベリー / ミックスベリー、カスタード、マスカルポーネ ¥1500

Berry Berry / Mixed Berries - Custard - Mascarpone (V)

Desserts

トンカチョコレート デライト ヘーゼルナッツダコワーズ 塩キャラメルアイスクリーム ¥1300

Tonka Chocolate Delight - Hazelnut Dacquoise - Salted Caramel Ice Cream

デコンストラクテッド チーズケーキ マンダリンシャーベット ¥1300

Deconstructed Cheese Cake - Mandarin Sherbet

バニラスフレ ブラックティーアイスクリーム ¥1200

Vanilla Soufflé - Black Tea Ice Cream (V)

ストロベリーフレイエ ローズマリーアイスクリーム ¥1300

Strawberry Fraisier - Rosemary Ice Cream (V)

(V) Vegetarian

Should you have any dietary requirements please ask our team members for advice. All prices are subject to 8% government tax.