



BRUNCH MENU

Choice of 1 Starter + 1 Main + Coffee or Tea ¥3600

Choice of 1 Starter + 1 Main + 1 Dessert + Coffee or Tea ¥4000

STARTERS

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

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

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

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

ミックスベリーとバーチャーマユーズリー ¥1600
Mixed Berries Bircher Muesli (V)

シーズナルフルーツ&ヨーグルトボウル ¥1500
Seasonal Fruit & Yoghurt Bowl (V) (G)

MAINS

ベリーベリーワッフル — ストロベリークリーム、フレッシュベリー、ミックスベリーコールドストーンアイスクリーム ¥1600
Very Berry Waffle - Strawberry Cream - Fresh Berries - Mixed Berries Cold Stone Ice Cream (V)

フレンチトースト — 柿のコンポート、ヘーゼルナッツ&キャラメルコールドストーンアイスクリーム ¥1650
French Toast - Poached Persimmon - Hazelnut & Caramel Cold Stone Ice Cream (V)

クラブオムレツまたは、卵料理お好みのスタイルで マイスター村上ソーセージ&ベーコン、ローストトマト、ソテーマッシュルーム ¥2200
Egg Any Style or Crab Omelet - Meister Murakami Sausage & Bacon - Roasted Tomato - Sautéed Mushroom

KASAエッグベネディクト レーズンブレッド 桜スモークハム マッシュグリーンピー 味噌オランダーズ ¥1700
KASA Egg Benedict - Raisin Fermented Bread - Sakura Smoked Ham - Mashed Green Pea - Miso Hollandaise

オーストラリア産ジョンディービーフサーロイングリル ガーリックマッシュポテト カーボロネロ カシュークリーム ¥3500
Grilled Australian John Dee Sirloin - Garlic Potato Mash - Cavolo Nero - Cashew Cream

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

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 & Mitsuba Relish - Red Cheddar
Topping Sakura Wood Smoked Bacon + 500 yen

DESSERTS

トンカチョコレート デライト ヘーゼルナッツダクワーズ 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

ストロベリーフレイシェ 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.



BEVERAGES

Wine by the glass

CHAMPAGNE

N.V. Pommery Brut Royal ¥2400

SPARKLING

N.V. Louis Pommery, Blanc de blancs, California, U.S. ¥1700

WHITE WINE

2016 Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore DOC, Marche, Italy ¥1000

2017 Lawson's Dry Hill, Sauvignon Blanc, Marlborough, New Zealand ¥1200

2016 Alias, Chardonnay, California, U.S. ¥1300

2016 Giralan Plattenriegel DOC, Pinot Bianco, Alto Adige, Italy ¥1400

RED WINE

2015 High Trellis, Cabernet Sauvignon, McLaren Vale, Australia ¥1200

2016 Alias, Pinot Noir, California, U.S. ¥1300

2016 Teusner Riebke Shiraz, Barossa Valley, Australia ¥1400

2012 Château d'Anglès Grand Vin Rouge, Rhône blend, Languedoc, France ¥1500

BEER

Kirin Ichiban Shibori – draft 330ml ¥900

Kirin Heartland 330ml ¥950

Asahi Super Dry 334ml ¥950

Suntory "The Premium Malts" 330ml ¥950

Yebisu 330ml ¥950

Kirin 0% Ichi 334ml ¥850

SOFT DRINKS

Coca Cola 190ml ¥450

Coca Cola Zero 350ml ¥450

Ginger Ale 190ml ¥450

WATER

San Pellegrino 500ml ¥600

San Pellegrino 1000ml ¥750

Aqua Panna 500ml ¥600

Aqua Panna 1000ml ¥750

COFFEE

Coffee ¥350

Espresso ¥350

Cappuccino ¥350

Latte ¥350

Hot Chocolate KASA ¥350