

Ka Sa | Brunch Menu

¥3,600 Brunch Course : Choice of 1 Starter + 1 Main + Coffee or Tea

¥4,000 Brunch Course : Choice of 1 Starter + 1 Main + 1 Dessert + Coffee or Tea

Starters

- 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 ¥2,000
KASA Caesar Salad - Tokyo Edo Yasai Greens - Sakura Wood Smoked Bacon - Garlic Croutons - Cured Organic Egg
- プラム&フルーツマトサラダ ハリッサ&ラズベリードレッシング マイクロハーブ ¥1,900
Plum & Fruit Tomato Salad - Harissa & Raspberry Dressing - Micro Herbs
- キングフィッシュのタルタル バターミルク デイルオイル グリーンアップルジュレ キュウリ ¥2,000
King Fish Tartare - Butter Milk - Dill Infused Oil - Green Apple Gel - Cucumber
- 桃のガスパチョ アーモンド ブリオッシュクルトン 京都ブラックビネガー ¥1,500
Peach Gazpacho - Almond - Brioche Croutons - Kyoto Black Vinegar
- 鴨胸肉のスモーク 大麦クラッカー 杏子&味噌グレイズ 山椒 ¥2,000
Smoked Duck Breast - Barley Crackers - Apricot & Miso Glaze - Sansho
- 本日のスチームムール貝 ¥2,000
Today's Steamed Mussels
- 海老&コーンフリッター チョリソペースト ピーチパイン&okraサルサ スーマック ¥1,900
Corn & Prawn Fritter - Chorizo Paste - Peach Pine & Okra Salsa - Sumac
- ビーフトリップ ダシ&フルーツマトソース オルゾ 生姜&万能葱ドレッシング ¥1,800
Beef Tripe - Dashi & Fruit Tomato Sauce - Orzo - Ginger & Green Shallots Dressing

Mains

- ブリュレパンケーキ マンゴーソース ¥1,650
Brulee Pancake - Mango Sauce
- フレンチトースト パナナラムレーズン バニラビーンズアイスクリーム (V) ¥1,650
French Toast - Banana Rum Raisins - Vanilla Bean 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 ¥2,200
(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)
Egg Any Style or Crab Omelet - Meister Murakami Sausage & Bacon - Roasted Tomato - Sautéed Mushrooms
- KASAエッグベネディクト ジャーマンブレッド 桜スモークハム グリーンピースマッシュ 味噌オランダーズ ¥1,700
KASA Egg Benedict - German Style Bread - Sakura Smoked Ham - Mashed Green Pea - Miso Hollandaise
- オーストラリア産牛サーロインスブラキ グreekサラダ オレガノ&醤油麹ドレッシング フラットブレッド ¥3,000
Australian Beef Sirloin Souvlaki - Greek Salad - Oregano & Soy Koji Dressing - Flat Bread
- クリスピーアロマティックフライドチキン ココナツ玄米 グリーンパパイヤ&キュウリサラダ チリエマルジョン ¥3,500
Crispy Fried Aromatic Chicken - Coconut Genmai - Green Papaya & Cucumber Salad - Chili Emulsion
- 本日のお魚料理 その日の調理法で ¥2,000
Today's Fish

Desserts

- プラムフランジパヌ チェリーアニスソース 黒糖マスカルポーネクリーム チェリーシャーベット ¥1,300
Plum Frangipane - Cherry Anise Sauce - Kokuto Mascarpone Cream - Cherry Sorbet
- ハニーレモンカード メレンゲ ラズベリーシナモンクランブル マンゴーパッションシャーベット ¥1,300
Honey Lemon Curd - Meringue - Raspberry Cinnamon Crumble - Mango Passion Sorbet
- ギリシャヨーグルトスポンジ オレンジクリーム ブリュレバナナ アーモンドミルクシャーベット ¥1,300
Greek Yoghurt Sponge - Orange Cream - Brulee Banana - Almond Milk Sorbet
- 桃のコンポート クレームダンジュ レモングラニテ ¥1,300
Peach Compote - Cremet d'Anjou - Lemon Granita

(D) No Dairy (G) No Gluten (V) Vegetarian

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

KASAエッグベネディクト ジャーマンブレッド 桜スモークハム グリーンピースマッシュ 味噌オランダーズ
KASA Egg Benedict - German Style Bread - Sakura Smoked Ham - Mashed Green Pea - Miso Hollandaise

¥2,000 Value Brunch : Choice of 1 Starter+1Main+Coffee or Tea

Starters

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 ¥2,000
KASA Caesar Salad - Tokyo Edo Yasai Greens - Sakura Wood Smoked Bacon - Garlic Croutons - Cured Organic Egg
キングフィッシュのタルタル バターミルク デイルオイル グリーンアップルジュレ キュウリ ¥2,000
King Fish Tartare - Butter Milk - Dill Infused Oil - Green Apple Gel - Cucumber
桃のガスパチョ アーモンド ブリオッシュクルトン 京都ブラックビネガー ¥1,500
Peach Gazpacho - Almond - Brioche Croutons - Kyoto Black Vinegar

Mains

本日のパスタ ¥1,500
Today's Pasta
ボロネーズフォルディ ハラペーニョ 3種のチーズ ¥1,800
Bolognese Foldic - Jalapeno - Triple Cheese
国産ポークショルダーのグリル カシュー&胡麻クリーム
米ナスのロースト プルーン&ブランデーソース ¥1,800
Grilled Japanese Pork Shoulder - Cashew & Sesame Cream - Roasted Eggplant -
Prune & Brandy Sauce

Add a refreshing Homemade Summer ade to you Brunch お食事のお供に、爽やかなホームメイド Summer Adeはいかがですか? all ¥500!



レモネード Lemonade・クランベリー&エルダーフラワー Cranberry & Elderflower・オレンジ&グリーンアップル Orange & Green apple

(D) No Dairy (G) No Gluten (V) Vegetarian

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