

Ka Sa Lunch Menu

Full Course Lunch Set 3500yen

Choice of Starter + Main / Sandwich + Dessert + Tea or Coffee

Business Lunch Set 2500yen

Choice of Starter + Main + Tea or Coffee

Quick Lunch Set 1800yen

Choice of Starter + Main + Tea or Coffee



ローストオーガニックチキンのセージクラスト巻き
Organic Chicken Breast Wrapped in Sage Crust

Starters

 アイスバーグレタス スティルトンブルーチーズ 温かいアンチョビソース 生ハム
クリスピーベーコン ボイルドエッグ パルメザンチーズ ¥1,500
Stilton & Iceberg Wedge Salad - Anchovy - Dry Cured Ham - Crispy Bacon -
Boiled Egg - Parmesan Cheese

モッツアレラチーズとチェリートマトのサラダ 茗荷 キヌア
レッドワインビネグレット パルサミコクリーム ¥1,700
Mozzarella & Cherry Tomato Salad - Myouga - Quinoa -
Red Wine Vinaigrette - Balsamic Cream

天使海老のミキユイ ココナッツヨーグルト フレッシュチリ
ライムドレッシング ライスクラッカー ¥1,800
Mi-cuit Angel Prawn - Coconut Yogurt - Fresh Chili -
Lime Dressing - Rice Cracker

オラキングサーモンのコンフィ バニラポーチフェネル
サーモンキャビア バニラのジュ ¥1,800
Ora King Salmon Confit - Vanilla Poached Fennel - Salmon Roe - Vanilla Jus

うずらの天ぷら 大根と人参 味噌わさびドレッシング ¥1,600
Quail Tempura - Daikon & Carrot - Miso Wasabi Dressing

 ヒイカのソテー イエローインゲン豆のピューレ
クリスピーベーコン グreekサラダ ¥1,600
Sautéed Baby Squid - Yellow Split Beans Puree -
Crispy Bacon - Greek Salad

牡蠣のスチーム カリフラワースープ 黒トリュフ ¥1,800
Poached Oyster - Cauliflower Soup - Black Truffle

 本日のおまかせ前菜 ¥2,000
Today's Appetizer



ルビーチョコレートのがトー
Ruby Chocolate Gateau

Mains

真鯛のさばう巻き パルサミソース さばうピューレ
チャットマサラ ¥2,800
Snapper Wrapped in Burdock - Balsamic Sauce -
Burdock Puree - Chat Masala

 ローストオーガニックチキンのセージクラスト巻き
トマトピーナッツバターソース ¥2,600
Organic Chicken Breast Wrapped in Sage Crust -
Tomato Peanut Butter Sauce

ラムショルダーのプレゼ ラセルハヌート パースニップピューレ
ゴートチーズフェタ ¥3,500
Braised Lamb Shoulder - African 7 Spices - Parsnip Puree -
Goats Cheese Feta

国産豚ロース ハニーマスタード ココナッツチリサルサ
芽キャベツ ベーコン ¥2,600
Japanese Pork Loin with Honey Mustard -
Coconut Chili Salsa - Brussels Sprouts - Bacon

 ラムのキョフテ ハリッサヨーグルト ドュッカスパイス
あざりとフリーカサラダ ¥2,200
Lamb Kofta - Harissa Yogurt - Dukkah - Clam & Freekeh Salad
本日のメイン料理 ¥2,500

Today's Main

 本日のパスタ ¥1,800
Today's Pasta

 スマッシュドアボカド Wrap サーモン レタス ボイルドエッグ
ゆずアイオリ ¥1,800
Smashed Avocado Wrap - Salmon - Lettuce - Boiled Egg -
Yuzu Aioli

Desserts

グリーンアップルケーキ くるみ プラリネ 玄米茶アイスクリーム ¥1,200
Green Apple Cake - Walnut - Praline Soil - Genmai Tea Ice Cream

ルビーチョコレートのがトー ラズベリーガナッシュ フロマーージュブランアイスクリーム ¥1,300
Ruby Chocolate Gateau - Raspberry Ganache - Fromage Blanc Ice Cream

洋ナシのコンポート 72%ダークチョコレート カカオトゥイル キャラメルアイスクリーム ¥1,300
Pear Compote - 72% Dark Chocolate - Cacao Tuile - Caramel Ice Cream

ヴァシュラングラッセ メレンゲアイスクリーム マンダリンソルベ メレンゲ
オレンジオイル ¥1,200
Vacherin Glacé - Meringue Ice Cream - Mandarin Orange Sorbet - Meringue - Orange Oil

ホームメイドアイスクリーム または ソルベ (2スcoop) ¥900
2 Scoops of Homemade Ice Cream or Sorbet

(V) Vegetarian / (V)ベジタリアン

Should you have any dietary requirements please ask our team members for advice.

食材にアレルギーのあるお客様、食事制限があるお客様は係りの者にお申し付けください。

All prices are subject to government tax.

表示価格に別途消費税が加算されます。

Sandwiches

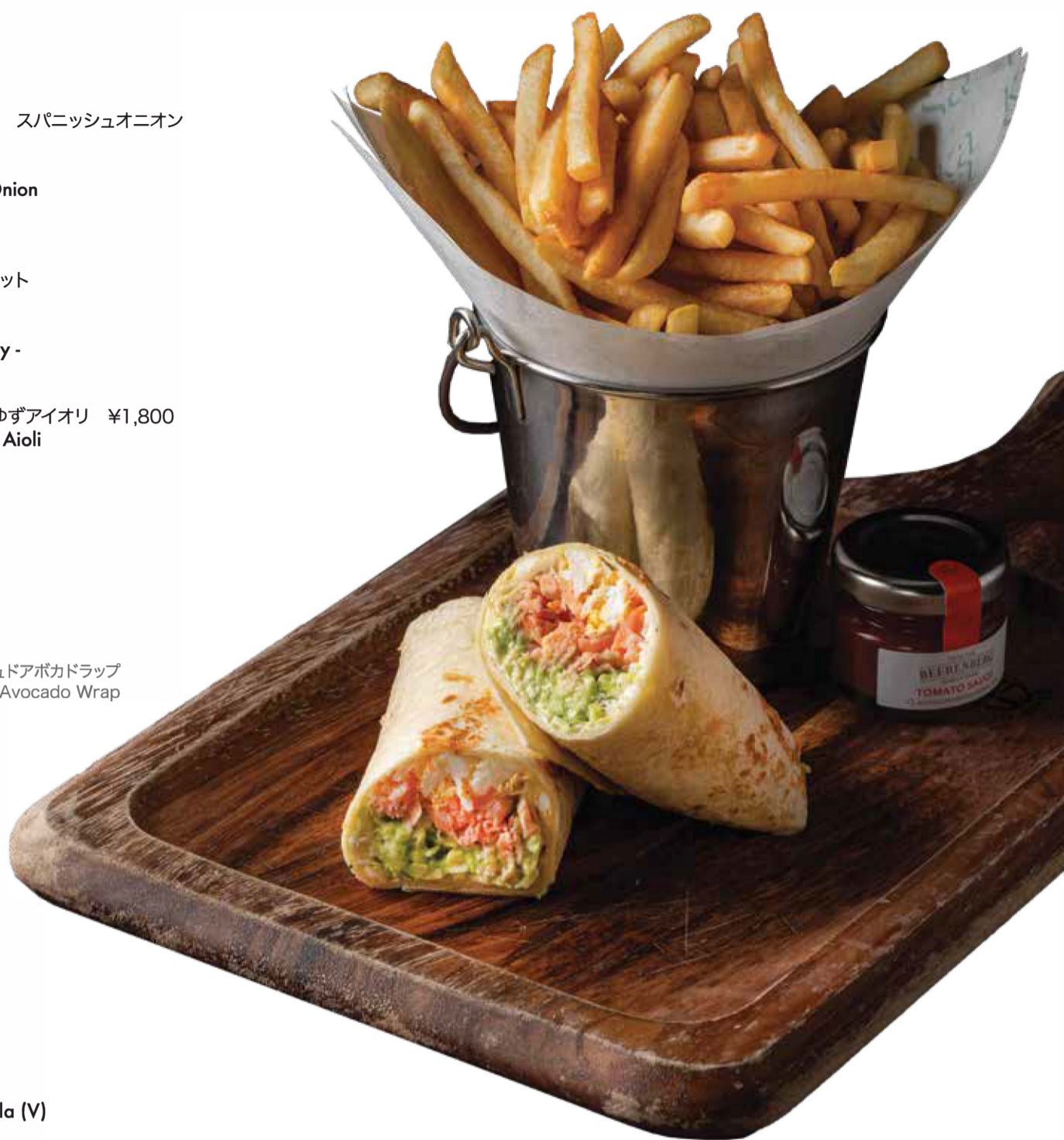
KASA BLTバーガー ¥2,500
100%国産ビーフパテ ベーコン レタス トマト チェダーチーズ スペニッシュオニオン
トッピング : アボガド +¥300 目玉焼き +¥200
KASA "BLT" Burger
With 100% Japanese Beef Patty - Cheddar Cheese - Spanish Onion
Topping : Avocado +¥300 Sunny Side UP +¥200

KASAステーキサンドイッチ ¥2,800
オーストラリア産グレインフェッドビーフ モzzarella レタス ロケット
アップルチャツネ ソテーマッシュルーム
KASA Steak Sandwich
Australian Grain-fed Beef - Mozzarella - Rocket - Apple Chutney -
Sautéed Mushrooms

スマッシュドアボカドラップ サーモン レタス ポイルドエッグ ゆずアイオリ ¥1,800
Smashed Avocado Wrap - Salmon - Lettuce - Boiled Egg - Yuzu Aioli

全てのサンドイッチにフレンチフライが付き
All sandwiches come with French Fries

スマッシュドアボカドラップ
Smashed Avocado Wrap



Pizzas

マルゲリータ(バッファローモzzarella、トマト、バジル) ¥1,800
Margherita : Mozzarella - Tomato - Basil (V)

ベジタリアン トゥリート(ワカモレ、温泉卵、モzzarella) ¥1,800
Vegetarian Treats : Guacamole - Slow Cooked Egg - Mozzarella (V)

フンギ(マッシュルーム、モzzarella、トリュフ) ¥1,800
Funghi : Mushrooms - Mozzarella - Truffle

ピアンカ (アジアゴヴェッキオ、モzzarella、タレグジョ、セージ、埼玉ハニー) ¥1,900
Bianca : Asiago Vecchio - Mozzarella - Taleggio - Sage - Saitama Honey (V)

ジャポネ(明太子、しらす、大葉、七味唐辛子) ¥2,000
Japanese : Mentaiko - Shirasu Fish - Mozzarella - Oba - Shichimi Togarashi

マッドカウ(ビーフステーキ、和牛ビーフジャーキー、ビーフパストラミ、モzzarella、生姜&万能葱レリッシュ) ¥2,500
Mad Cow : Beef Steak - Wagyu Beef Jerky - Beef Pastrami - Mozzarella - Ginger & Green Shallots Relish



We serve 100% cage-free eggs.
当レストランで使用している卵はすべて、平飼卵(ケージフリー卵)でございます。