

## STARTERS

スターター

- 本日のおまかせ前菜  
TODAY'S APPETIZER 2,200
- ★ スティルトン&アイスバーグウェッジサラダ  
STILTON & ICEBERG WEDGE SALAD 1,760  
Anchovy - Dry Cured Ham - Crispy Bacon - Boiled Egg - Parmesan Cheese  
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、ボイルドエッグ、パルメザンチーズ
- 鴨とフォアグラのテリーヌ  
DUCK & FOIE GRAS TERRINE 1,760  
紫キャベツのピクルス、ブリオッシュトースト  
Pickled Red Cabbage - Brioche Toast
- ホタテ貝のハーブクラスト焼き  
HERB CRUSTED SCALLOP 1,760  
スパイスドキャロットスープ  
Spiced Carrot Soup
- 鰯のコンフィと茄子のタワー  
TOWER OF SARDINE CONFIT AND EGGPLANT 1,980  
トマトサブレ、焼き茄子のビネグレット  
Tomato Sable - Burnt Eggplant Vinaigrette



マスターストックイベリコ豚  
CHINESE MASTER STOCK BRAISED  
IBERICO PORK



鯖のポワレ  
PAN FRIED SPANISH MACKEREL

## MAINS

メイン

- 本日のパスタ  
TODAY'S PASTA 1,980
- 本日のメイン料理  
TODAY'S MAIN 2,750
- ★ マスターストックイベリコ豚  
CHINESE MASTER STOCK BRAISED IBERICO PORK 2,860  
味噌大根、白菜のマスタードシード炒め  
Miso Daikon - Chinese Cabbage
- 鯖のポワレ  
PAN FRIED SPANISH MACKEREL 2,860  
キノコとナッツのソテー、ポルチーニカプチーノ  
Nuts and Mushroom - Porcini Cappuccino
- クリスピーバターミルクチキン  
CRISPY BUTTERMILK CHICKEN 2,860  
バッファローソース、ミモレットワッフル  
Buffalo Sauce - Mimolette Waffle- Asian Slaw

## DESSERTS

デザート

- 黒ごまのテキスチャー  
BLACK SESAME TEXTURED CIGAR 1,430  
ごまチョコレートクランチ、バナナクリーム、みそアイスクリーム  
Chocolate Sesame Crunch - Banana Cream - Miso Ice Cream
- アイスクリーム  
ICE CREAM 550



クリスピーバターミルクチキン  
CRISPY BUTTERMILK CHICKEN

## SANDWICHES

サンドイッチ・バーガー

- ★ KASA BLTバーガー  
KASA BLT BURGER 2,750  
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、  
スパニッシュオニオン  
トッピング: アボガド+330 目玉焼き+220  
100% Japanese Beef Patty "BLT" - Cheddar Cheese - Spanish Onion  
Topping: Avocado+330 Sunny Side Up+220
- KASAステーキサンドイッチ  
KASA STEAK SANDWICH 3,080  
オーストラリア産グレインフェッドビーフ、モッツアレラチーズ、  
ルッコラ、アップルチャツネ、ソテーマッシュルーム  
Australian Grain-fed Beef - Mozzarella - Rocket - Apple Chutney  
Roasted Mushroom
- ファラフェルラップ  
FALAFEL WRAP 1,980  
イエロースプリットビーン、ライタ、モルタデッラ  
Yellow Split Beans - Reita - Tomato - Lettuce - Mortadella

※全てのサンドイッチとラップにフレンチフライが付きます。  
All sandwiches and wraps come with French Fries

## PIZZAS

ピザ

- ★ マルゲリータ  
MARGHERITA 1,980  
バッファローモッツアレラ、トマトソース、バジル  
Buffalo Mozzarella - Tomato Sauce - Basil
- ベジタリアン トウリート  
VEGETARIAN TREATS 2,090  
ケール、パルメザンチーズ、モッツアレラチーズ、ガーリックコンフィ、  
チリトマトソース、グリーンオリーブ  
Kale - Rocket - Parmesan - Mozzarella - Garlic Confit - Chili Tomato Sauce  
Green Olive
- フンギ  
FUNGHI 1,980  
マッシュルーム、モッツアレラチーズ、トリュフ  
Mushrooms - Mozzarella - Truffle
- ロックフォール  
ROQUEFORT 2,420  
ロックフォール、バッファローモッツアレラ、パルメザンチーズ、オリーブ、  
ローズマリー、赤玉ねぎスライス、埼玉ハニー  
Roquefort - Buffalo Mozzarella - Parmesan - Green Olive - Rosemary  
Red Onion - Honey
- ペスカトーレ  
PESCATORE 2,420  
あさり、イカ、海老、アンチョビ、ミニトマト、モッツアレラチーズ、  
トマトソース、大葉  
Clam - Baby Squid - Prawn - Anchovy - Mini Tomato - Mozzarella  
Tomato Sauce - Shiso Leaf
- BBQプルドポーク  
BBQ PULLED PORK 2,750  
BBQポーク、青梗菜、モッツアレラチーズ、オイスターソース、コリアンダー、  
ハラペーニョ、スモークコーン  
BBQ Pork - Bok Choy - Mozzarella - Coriander - Jalapeño - Smoked Corn

## LUNCH SET MENU

ランチ セットメニュー

ビジネスランチ 2,750  
BUSINESS LUNCH  
お好みのスターター + メイン + ドリンク  
Choice of Starter + Main + Drink

ピザランチ 1,800  
PIZZA LUNCH  
お好みのピザ + ドリンク  
Choice of Pizza + Drink

## DRINKS

ドリンク

コカ・コーラ  
COCA COLA

ジュース  
JUICE

コーヒー  
COFFEE

ジンジャーエール  
GINGER ALE

紅茶  
TEA

## STARTERS

スターター

本日のおまかせ前菜  
TODAY'S APPETIZER

★ スティルトン&アイスバーグウェッジサラダ  
STILTON & ICEBERG WEDGE SALAD

Anchovy - Dry Cured Ham - Crispy Bacon - Boiled Egg - Parmesan Cheese  
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、ボイルドエッグ、パルメザンチーズ

鴨とフォアグラのテリーヌ  
DUCK & FOIE GRAS TERRINE

紫キャベツのピクルス、ブリオッシュトースト  
Pickled Red Cabbage - Brioche Toast

ホタテ貝のハーブクラスト焼き  
HERB CRUSTED SCALLOP

スパイスドキャロットスープ  
Spiced Carrot Soup

鰯のコンフィと茄子のタワー

TOWER OF SARDINE CONFIT AND EGGPLANT

トマトサブレ、焼き茄子のビネグレット

Tomato Sable - Burnt Eggplant Vinaigrette

## MAINS

メイン

本日のパスタ  
TODAY'S PASTA

本日のメイン料理  
TODAY'S MAIN

★ マスターストックイベリコ豚  
CHINESE MASTER STOCK BRAISED IBERICO PORK

味噌大根、白菜のマスタードシード炒め  
Miso Daikon - Chinese Cabbage

鯖のポワレ

PAN FRIED SPANISH MACKEREL

キノコとナッツのソテー、ポルチーニカプチーノ

Nuts and Mushroom - Porcini Cappuccino

クリスピーバターミルクチキン

CRISPY BUTTERMILK CHICKEN

バファローソース、ミモレットワッフル

Buffalo Sauce - Mimolette Waffle- Asian Slaw

## PIZZAS

ピザ

★ マルゲリータ  
MARGHERITA

バッファローモッツアレラ、トマトソース、バジル  
Buffalo Mozzarella - Tomato Sauce - Basil

ベジタリアン トウリート  
VEGETARIAN TREATS

ケール、パルメザンチーズ、モッツアレラチーズ、ガーリックコンフィ、  
チリトマトソース、グリーンオリーブ

Kale - Rocket - Parmesan - Mozzarella - Garlic Confit - Chili Tomato Sauce  
Green Olive

フンギ  
FUNGHI

マッシュルーム、モッツアレラチーズ、トリュフ  
Mushrooms - Mozzarella - Truffle

ロックフォール +500  
ROQUEFORT

ロックフォール、バッファローモッツアレラ、パルメザンチーズ、オリーブ、  
ローズマリー、赤玉ねぎスライス、埼玉ハニー

Roquefort - Buffalo Mozzarella - Parmesan - Green Olive - Rosemary  
Red Onion - Honey

ペスカトーレ +500  
PESCATORE

あさり、イカ、海老、アンチョビ、ミニトマト、モッツアレラチーズ、  
トマトソース、大葉

Clam - Baby Squid - Prawn - Anchovy - Mini Tomato - Mozzarella  
Tomato Sauce - Shiso Leaf

BBQプルドポーク +500  
BBQ PULLED PORK

BBQポーク、青梗菜、モッツアレラチーズ、オイスターソース、コリアンダー、  
ハラペーニョ、スモークコーン

BBQ Pork - Bok Choy - Mozzarella - Coriander - Jalapeño - Smoked Corn

COURSE  
DINNER

## 4 Course Menu 5,500

4品のディナーコース

## Entrée

鰯のコンフィと茄子のタワー

TOWER OF SARDINE CONFIT AND EGGPLANT

トマトサブレ、焼き茄子のビネグレット

Tomato Sable - Burnt Eggplant Vinaigrette

## Fish

鯖のポワレ

PAN FRIED SPANISH MACKEREL

キノコとナッツのソテー、ポルチーニカプチーノ

Nuts and Mushroom - Porcini Cappuccino

## Main

牛リブアイのグリル

GRILLED AUSTRALIAN RIB-EYE

ガーリックバター、マッシュポテト

Garlic Butter - Mashed Potato

## Dessert

黒ごまのテキスチャー

BLACK SESAME TEXTURED CIGAR

ごまチョコレートクランチ、バナナクリーム、みそアイスクリーム

Chocolate Sesame Crunch - Banana Cream - Miso Ice Cream

★ シェフのおすすめ  
Chef's Recommendation

ベジタリアン  
Vegetarian Dish

表記料金はすべて日本円、税込みでございます。  
All prices are quoted in Japanese Yen tax included.