

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

フルコースランチ 3,600

FULL COURSE LUNCH

お好みのスターター + メイン + デザート + ドリンク
Choice of Starter + Main + Dessert + Drink

ランチセット 2,750

LUNCH SET

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

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
アイスバーグレタス、スティルトンブルーチーズ、ボイルドエッグ、
温かいアンチョビソース、生ハム、パルメザンチーズ
Anchovy - Dry Cured Ham - Crispy Bacon -
Boiled Egg - Parmesan Cheese

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

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 - SauceGreen 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

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	

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

DESSERTS

デザート

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

アイスクリーム
ICE CREAM
2 スcoop
2 Scoop

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.