

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
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

1,760

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

1,760

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

1,760

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

1,980



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

2,860

鰯のポワレ
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

2,860

クリスピーバターミルクチキン
CRISPY BUTTERMILK CHICKEN
バッファローソース、ミモレットワッフル
Buffalo Sauce - Mimolette Waffle- Asian Slaw

2,860

DESSERTS

デザート

黒ごまのテクスチャー
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

1,430

アイスクリーム
ICE CREAM

550



SANDWICHES

サンドイッチ・バーガー

★ KASA BLTバーガー
KASA BLT BURGER
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

2,750

KASAステーキサンドイッチ
KASA STEAK SANDWICH
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

3,080

ファラフェルラップ
FALAFEL WRAP
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

1,980

※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
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

1,980

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

2,090

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

1,980

ロックフォール
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

2,420

ペスカトーレ
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

2,420

BBQプルドポーク
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

2,750

LUNCH SET MENU

ランチ セットメニュー

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

2,750

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

1,800

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 トゥリート
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.