Ka Sa

grand menu

STARTERS
スターター

本日のおまかせ前菜 2,200
TODAY'S APPETIZER

★ スティルトン&アイスバーグウェッジサラダ 1,760
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 1,760
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 1,760
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 1,980
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

鰆のポワレ
PAN FRIED SPANISH MACKEREL

MAINS
メイン

本日のパスタ 1,980
TODAY'S PASTA

本日のメイン料理 2,750
TODAY'S MAIN

★ マスターストックイベリコ豚 2,860
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

鰆のポワレ 2,860
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 2,860
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 1,430
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 550
ICE CREAM

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 2,750
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

KASAステーキサンドイッチ 3,080
KASA STEAK SANDWICH
オーストラリア産グレインフェッドビーフ、モッツァレラチーズ、
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 1,980
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

※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 1,980
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 2,090
VEGETARIAN TREATS
ケール、パルメザンチーズ、モッツァレラチーズ、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 1,980
FUNGHI
マッシュルーム、モッツァレラチーズ、トリュフ
Mushrooms – Mozzarella – Truffle

ロックフォール 2,420
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 2,420
PESCATORE
あさり、イカ、海老、アンチョビ、ミニトマト、モッツァレラチーズ、
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 2,750
BBQ PULLED PORK
BBQポーク、青梗菜、モッツァレラチーズ、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

★ 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.

weekend menu

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 トゥリート
VEGETARIAN TREATS
ケール、パルメザンチーズ、モッツァレラチーズ、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、モッツァレラチーズ、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、モッツァレラチーズ、
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、モッツァレラチーズ、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

鰆のポワレ
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 スクープ
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
鰆のポワレ
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.