

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 SALADAnchovy - 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

オラキングサーモンのグラブラックス

ORA-KING SALMON GRAVLAX

トマソルベ、リコッタムース、バジルオイル
Tomato Sorbet - Ricotta Mousse - Basil Oil

マグロとビーツのタルタル

YELLOW FIN TUNA & BEETS TARTAR

紅心大根ピクルス、レフォール、イカスミアイオリ、キャビア添え
Pickled Pink Daikon - Horseradish Cream - Squid Ink Aioli - Caviar

2,200

1,800

1,800

1,800

2,000

MAINS

メイン

本日のパスタ
TODAY'S PASTA

2,000

本日のメイン料理
TODAY'S MAIN

2,750

イベリコポークとラスエルハヌート
RAS EL HANOUT SPICED IBERICO PORK春キャベツのアチャール、甘夏のマルムラード
Spring Cabbage Achar - Sweet Pomelo Marmalade

2,800

鰆のポワレ

PAN FRIED SPANISH MACKEREL

ホタレイカのコンフィ、アーティチョークラビゴット
Firefly Squid Confit - Artichoke Ravigote Sauce

2,600

★ クミンスパイスでマリネしたラムショルダーロース

CUMIN SPICED AUS LAMB SHOULDER

フェタチーズとデーツ、白いんげん豆のピュレ
Greek Feta - Dates - White Beans Puree

2,900

DESSERTS

デザート

カカオババ

CACAO BABA

山椒風味のショコラスープ、マスカルポーネアイスクリーム
Sansho Pepper Infused Chocolate Soup - Mascarpone Ice Cream

1,300

アイスクリーム

ICE CREAM 1 SCOOP

800

アイスクリーム

ICE CREAM 2 SCOOPS

1,200

★ シェフのおすすめ
Chef's Recommendation

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、chedar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

3,100

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、モツツアレラチーズ、

ルッコラ、アップルチャツネ、ソーマッシュルーム

Australian Grain-fed Beef - Mozzarella - Rocket - Apple Chutney

Roasted Mushroom

ステーキタコスラップ

STEAK TACOS WRAP

シラチャマヨネーズ、アボガド、ピコデガロソース

Sriracha Mayonnaise - Avocado - Pico de Gallo

2,000



※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

KASAステーキサンドイッチ

PIZZAS

ピザ

★ マルゲリータ

MARGHERITA

2,000

バッファローモツツアレラ、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

2,100

ケール、パルメザンチーズ、モツツアレラチーズ、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

2,000

マッシュルーム、モツツアレラチーズ、トリュフ

Mushrooms - Mozzarella - Truffle

ロックフォール

ROQUEFORT

2,400

ロックフォール、バッファローモツツアレラ、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

2,400

あさり、イカ、海老、アンチョビ、ミニトマト、モツツアレラチーズ、

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、モツツアレラチーズ、オイスターソース、コリアンダー、

ハラペニョ、スモークコーン

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

★ 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.