

## 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、ポイルドエッグ、パルメザンチーズ	1,800
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	1,800
天使海老のマリネ MARINATED ANGEL PRAWN 海老のジュレ、ビスクソルベ、コラトゥーラビネグレット Bisque Sorbet - Prawn Jelly - Colatura Vinaigrette	1,800
サバと茄子のテリーヌ MACKEREL AND EGGPLANT TERRINE 焼き茄子のピュレ、はちみつとロックフォール、エスプレッソビネガー Roasted Eggplant Puree - Honey and Roquefort Sauce - Espresso Vinegar	1,800

## 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
イベリコ豚のグリル GRILLED IBERICO PORK マカダミアナッツのフムス、ハニーバルサミックソース Macadamia Nuts and Chickpea Humus - Honey Balsamic Sauce	2,700
太刀魚のポワレ PAN FRIED HAIRTAIL トリュフとどぼうのリゾット、イチジクバター、トリュフの泡 Truffle and Burdock Risotto - Polenta - Fig Butter - Truffle Foam	2,800
★ スモークしたラムシャンク BRAISED SMOKE LAMB SHANKS 色々な豆の煮込み、ポレンタ添え Chili Spiced Mix Beans - Creamy Polenta	2,800

## DESSERTS

デザート

巨峰のデグリネゾン KYOHU GRAPE DECLINAISON 巨峰のグラニテ、ヨーグルトブランマンジェ、ハーブの泡 Kyoho Granite - Yogurt Blancmange - Herb Foam	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

## 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: アボカド+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	3,100
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 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	2,000
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	2,100
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	2,000
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、ハニー Roquefort - Buffalo Mozzarella - Parmesan - Green Olive - Rosemary Red Onion - Honey	2,400
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	2,400
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

## 4 DINNER COURSE 5,500

サバと茄子のテリーヌ

焼き茄子のピューレ、はちみつとロックフォール、エスプレッソビネガー

MACKEREL AND EGGPLANT TERRINE - Roasted Eggplant Puree - Honey and Roquefort Sauce - Espresso Vinegar

太刀魚のポワレ

トリュフとごぼうのリゾット、イチジクバター、トリュフの泡

PAN FRIED HAIRTAIL - Truffle and Burdock Risotto - Polenta - Fig Butter - Truffle Foam

イベリコ豚のグリル

マカダミアナッツのフムス、ハニーバルサミックソース

GRILLED IBERICO PORK - Macadamia Nuts and Chickpea Humus - Honey Balsamic Sauce

巨峰のデグリネゾン

巨峰のグラニテ、ヨーグルトブランマンジェ、ハーブの泡

KYOHO GRAPE DECLINAISON - Kyoho Granite - Yogurt Blancmange - Herb Foam

---

## 3 DINNER COURSE 3,600

Please choose 1 main dish

鴨とフォアグラのテリーヌ

紫キャベツのピクルス、ブリオッシュトースト

DUCK & FOIE GRAS TERRINE-Pickled Red Cabbage - Brioche Toast

MAIN DISH

太刀魚のポワレ

トリュフとごぼうのリゾット、イチジクバター、トリュフの泡

PAN FRIED HAIRAIL - Truffle and Burdock Risotto - Polenta - Fig Butter - Truffle Foam

OR

イベリコ豚のグリル

マカダミアナッツのフムス、ハニーバルサミックスソース

GRILLED IBERICO PORK - Macadamia Nuts and Chickpea Humus - Honey Balsamic Sauce

OR

本日のパスタ

TODAY'S PASTA

デザートの盛り合わせ

ASSORTED DESSERT