

## 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	1,800
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
ズワイガニのゼツポリリーニ SNOW CRAB ZEPOLINE 黒ゴマのスープ、カルダモンの風味 Black Sesame Soup - Lemon & Cardamom Spice	1,600
軽く燻製した戻りカツオ LIGHT SMOKED BONITO サフランアイオリ、海ブドウ、ゴマわかめ Saffron Aioli - Sea Grapes - Sesame Seaweed	1,800
そば粉の焼きニョッキと秋野菜 SOBA GNOCCHI AND AUTUMN VEGETABLES パルメザンチーズ、トリュフドレッシング Parmesan Cheese - Truffle Dressing	1,600

## 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
イベリコ豚のロースト ROASTED IBERICO PORK ごぼうとバルサミコ、栗ピューレ、ポルチーニ茸ソース、シャンピニオンサラダ Burdock Balsamic - Chestnut Puree - Porcini - Champignon Salad	2,700
スズキのポワレ PAN FRIED SEABASS グリーンリップマッスルのガーリックバター焼き マコモダケとキノコのトマトラゲー Garlic Herbed Green Lipped Mussels - Mixed Mushroom and Tomato Ragout	2,800
★ ラムバーガー AUSSIE LAMB BURGER アップルチャツネ、ロックフォール、シラチャ、スイートポテトフライ添え Brioche Buns - Roquefort - Lamb Patty - Sriracha Mayo - Apple Chutney Fried Sweet Potato	2,800
そば粉のダブルチーズワッフル SOBA DOUBLE CHEESE WAFFLE モッツアレラチーズ、チェダーチーズ、ハム、ラタトゥユ、温泉卵 Mozzarella Cheese - Cheddar Cheese - Ham - Ratatouille - Soft Boiled Egg	1,800

## DESSERTS

デザート

モンブラン2021 MONT BLANC 2021 栗のはちみつゼリー、洋梨のコンポート、チョコレートクランチ、 メレンゲ、モンブランクリーム Chestnut Honey Jelly - Pear Compote - Chocolate Crunch - Meringue Mont Blanc Cream	1,300
---	-------

## 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	2,000
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	2,100
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
今月のピザ MONTHLY PIZZA	2,600

アイスクリーム ICE CREAM 1 SCOOP / 2 SCOOPS	800 / 1,200
---	-------------

そば粉のワッフル そばアイス添え SOBA WAFFLE WITH SOBA ICE CREAM バーボンキャラメルソース Bourbon caramel sauce	1,500
--	-------

## 4 DINNER COURSE 5,500

軽く燻製した戻りカツオ

サフランアイオリ 海ブドウ ゴマわかめ

LIGHT SMOKED BONITO - Saffron Aioli, Sea Grapes, Sesame Seaweed

スズキのポワレ

グリーンリップマッスルのガーリックバター焼き マコモダケとキノコのトマトラグー

PAN FRIED SEABASS - Garlic Herbed Green Lipped Mussels, Mixed Mushroom and Tomato Ragout

イベリコ豚のロースト

ごぼうとバルサミコ 栗ピューレ ポルチーニ茸ソース シャンピニオンサラダ

ROASTED IBERICO PORK - Burdock Balsamic - Chestnut Puree - Porcini - Champignon

モンブラン2021

栗のはちみつゼリー 洋梨のコンポート チョコレートクランチ メレンゲ モンブランクリーム

MONT BLANC 2021 - Chestnut Honey Jelly, Pear Compote, Chocolate Crunch, Meringue, Mont Blanc Cream

## 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

スズキのポワレ

グリーンリップマッスルのガーリックバター焼き マコモダケとキノコのトマトラグー

PAN FRIED SEABASS - Garlic Herbed Green Lipped Mussels, Mixed Mushroom and Tomato Ragout

OR

イベリコ豚のロースト

ごぼうとバルサミコ 栗ピューレ ポルチーニ茸ソース シャンピニオンサラダ

ROASTED IBERICO PORK - Burdock Balsamic - Chestnut Puree - Porcini - Champignon

OR

本日のパスタ

TODAY'S PASTA

デザートの盛り合わせ

ASSORTED DESSERT