

## LUNCH SET MENU

ランチセットメニュー

フルコースランチセット 3,600  
FULL COURSE LUNCH SET  
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

ピザランチセット 2,200  
PIZZA LUNCH SET  
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

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

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

ズワイガニのゼツポリニー  
SNOW CRAB ZEPOLINE

黒ゴマのスープ、カルダモンの風味  
Black Sesame Soup - Lemon & Cardamom Spice

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

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

## MAINS

メイン

本日のパスタ  
TODAY'S PASTA

本日のメイン料理  
TODAY'S MAIN

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

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ガー  
Garlic Herbed Green Lipped Mussels - Mixed Mushroom and Tomato Ragout

★ 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

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

## DESSERTS

デザート

アイスクリーム  
ICE CREAM / 2 SCOOPS

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

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

## 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

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、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

今月のピザ +500  
MONTHLY PIZZA



## DRINKS

ドリンク

コカ・コーラ  
COCA COLA

ジンジャーエール  
GINGER ALE

ジュース  
JUICE

コーヒー  
COFFEE

紅茶  
TEA

★ 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.

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

## 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 2,700  
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
- スズキのポワレ  
PAN FRIED SEABASS 2,800  
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とマトラゲー  
Garlic Herbed Green Lipped Mussels - Mixed Mushroom and Tomato Ragout
- ★ ラムバーガー  
AUSSIE LAMB BURGER 2,800  
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
- そば粉のダブルチーズワッフル  
SOBA DOUBLE CHEESE WAFFLE 1,800  
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

## SANDWICHES

サンドイッチ・バーガー

- KASA BLTバーガー  
KASA BLT BURGER 2,750  
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
- ★ KASAステーキサンドイッチ  
KASA STEAK SANDWICH 3,100  
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
- ステーキタコスラップ  
STEAK TACOS WRAP 2,000  
シラチャマヨネーズ、アボカド、ピコデガロソース  
Sriracha Mayonnaise - Avocado - Pico de Gallo
- ※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 2,000  
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 2,100  
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 2,000  
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  
ROQUEFORT 2,400  
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
- 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
- 今月のピザ  
MONTHLY PIZZA 2,600

## DESSERTS

デザート

- モンブラン2021  
MONT BLANC 2021 1,300  
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
- 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 1,500  
バーボンキャラメルソース  
Bourbon caramel sauce