

## 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、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

ズワイガニのゼッポリーニ  
 SNOW CRAB ZEPPOLINE  
 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

そば粉の焼きニヨッキと秋野菜  
 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

## 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

## 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グー  
 Garlic Herbed Green Lipped Mussels - Mixed Mushroom and Tomato Ragout

★ ラムバーガー<sup>★</sup>  
 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、cheddar cheese - ハム、ラタトゥユ、温泉卵  
 Mozzarella Cheese - Cheddar Cheese - Ham - Ratatouille - Soft Boiled Egg

## 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  
 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  
 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  
 MONTHLY PIZZA

+500

+500

+500

## 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

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
ズワイガニのゼッポリーニ SNOW CRAB ZEPPOLINE 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
そば粉の焼きニヨッキと秋野菜 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グー Garlic Herbed Green Lipped Mussels - Mixed Mushroom and Tomato Ragout	2,800
★ ラムバーガー <sup>1</sup> 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 モツツアレラチーズ、chedar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

サンデイッチ・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

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

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

※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

3,100

2,000

## PIZZAS

ピザ

★ マルゲリータ MARGHERITA 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	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	2,100
◆ フungi FUNGHI マッシュルーム、モツツアレラチーズ、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、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	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

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.

★ シェフのおすすめ  
Chef's Recommendation◆ ベジタリアン  
Vegetarian Dish