



# DINNER MENU

## STARTER

本日のおまかせ前菜  
TODAY'S APPETIZER ¥2,000

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  
アイスバーグレタス、スティルトンブルーチーズ、ポイルドエッグ、  
温かいアンチョビソース、生ハム、パルメザンチーズ  
Anchovy, Dry Cured Ham, Crispy Bacon, Boiled Egg, Parmesan Cheese

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

タスマニア産サーモンのミキユイ  
MIE CUIT OF TASMANIAN SALMON ¥1,700  
ハーブサラダ、ソースヴェルデュール、サーモンキャビア、メイクインチップ  
Herb Salad, Sauce Verdure, Salmon Caviar, May queen Potato Chips

北海道産ホタテ貝のソテー  
SEARED HOKKAIDO SCALLOPS ¥1,800  
ファッコとカリフラワーライスのリゾット、ポルチーニフォーム、ホタテチップ  
Farro and Cauliflower Rice Risotto, Porcini Foam, Scallops Chips

## MAIN

本日のパスタ  
TODAY'S PASTA ¥2,000

本日のメイン料理  
TODAY'S MAIN ¥2,750

牛ランプのステーキ&フリット  
BEEF RUMP STEAK & FRIT ¥3,000  
アンチョビポテト、クリームスピナッチ、グリーンペッパーソース  
Anchovy Potato, Cream Spinach, Green Pepper Sauce

ヒラメのポワレ  
PAN FRIED FLOUNDER ¥3,000  
スノークラブシガー、醤油麹ブルブラン、レモンのコンディメント、レムラード  
Snow Crab Cigar, "Soy Koji" Beurre Blanc, Lemon Condiment, Remoulade

オーストラリア産ラムランプ肉のロースト  
AUSTRALIAN LAMB RUMP STEAK ¥2,800  
ラムミートボール、カンネリーニ、カーボネロ、チャルモラソース  
Lamb Meat Ball, Cannellini, Black Kale, Sauce Chermoula

## DESSERT

焼き芋のブリュレ  
BAKED SWEET POTATO BRULEE ¥1,300  
洋梨のコンポート チュイルショコラ ほうじ茶アイスクリーム  
Pear Compote, Chocolate Tuile, Roasted Green Tea Ice Cream

アイスクリーム  
ICE CREAM  
2 Scoop 1 Scoop  
¥1,200 ¥800

## PIZZA

マルゲリータ ¥2,000  
MARGHERITA  
バッファローモッツァレラ、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 ¥2,100  
VEGETARIAN TREATS  
ケール、パルメザンチーズ、モッツァレラチーズ、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, Parmesan, Mozzarella, Garlic Confit, Chili Tomato Sauce, Green Olive

フンギ ¥2,000  
FUNGHI  
マッシュルーム、モッツァレラチーズ、トリュフ  
Mushrooms, Mozzarella, Truffle

ロックフォール ¥2,400  
ROQUEFORT  
ロックフォール、バッファローモッツァレラ、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、ハチミツ  
Roquefort, Buffalo Mozzarella, Parmesan, Green Olive, Rosemary, Red Onion, Honey

ペスカトーレ ¥2,400  
PESCATORE  
あさり、イカ、海老、アンチョビ、ミニトマト、モッツァレラチーズ、  
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

## SANDWICHES

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、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 ¥3,100  
KASA STEAK SANDWICH  
オーストラリア産グレインフェッドビーフ、モッツァレラチーズ、  
ルッコラ、アップルチャツネ、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 ¥2,000  
STEAK TACOS WRAP  
シラチャマヨネーズ、アボカド、ピコデカロソース  
Sriracha Mayonnaise, Avocado, Pico de Gallo Sauce

## 4 DINNER COURSE ¥ 5,500

タスマニア産サーモンのミキュイ

**Mie Cuit of Tasmanian Salmon**

ハーブサラダ、ソースヴェルデュール、サーモンキャビア、メークインチップ  
Herb Salad, Sauce Verdure, Salmon Caviar, May queen Potato Chips

ヒラメのポワレ

**Pan fried Flounder**

スノークラブシガー、醤油麩ブルブラン、レモンのコンディメント、レムラード  
Snow Crab Cigar, "Soy Koji" Beurre Blanc, Lemon Condiment, Remoulade

牛ランプのステーキ&フリット

**Beef Rump Steak & Frit**

アンチョビポテト、クリームスピナッチ、グリーンペッパーソース  
Anchovy Potato, Cream Spinach, Green Pepper Sauce

焼き芋のブリュレ

**Baked Sweet Potato Brulee**

洋梨のコンポート チュイルショコラ ほうじ茶アイスクリーム  
Pear Compote, Chocolate Tuile, Roasted Green Tea Ice Cream

## 3 DINNER COURSE ¥ 3,600

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

### MAIN

下記より1品お選びください

Please choose 1 main dish

牛ランプのステーキ&フリット

**Beef Rump Steak & Frit**

アンチョビポテト、クリームスピナッチ、  
グリーンペッパーソース

Anchovy Potato, Cream Spinach, Green Pepper Sauce

本日のパスタ

**Today's Pasta**

ヒラメのポワレ

**Pan fried Flounder**

スノークラブシガー、醤油麩ブルブラン、レムラード、  
レモンのコンディメント

Snow Crab Cigar, "Soy Koji" Beurre Blanc, Remoulade,  
Lemon Condiment

本日のデザート

**Today's Dessert**

## BEVERAGES

### CHAMPAGNE

N.V. マム・グラン・コルドン

N.V. Mumm. Grand Cordon

¥2,700

### SPARKLING

N.V. ミオネット プロセッコ・イタリア

N.V. Mionetto Prosecco, Italy

¥1,200

### WHITE WINE

2021サマーハウス マールボロ・ソーヴィニヨンブラン・  
ニュージーランド

2021 Summerhouse Marlborough, Sauvignon Blanc  
New Zealand

¥1,550

### RED WINE

2020サマーハウス マールボロ・ピノノワール・  
ニュージーランド

2020 Summerhouse Marlborough, Pinot Noir  
New Zealand

¥1,550

表記料金は全て日本円、税込みでございます。  
All prices are quoted in Japanese Yen tax included.