



LUNCH MENU

土日祝日限定
Only Weekend & Holiday

Full Course Lunch Set ¥3,600

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

Lunch Set ¥2,750

お好みのスターター + メイン + ドリンク
Choice of Starter + Main + Drink

Pizza Lunch Set ¥2,200

お好みのピザ + ドリンク
Choice of Pizza + Drink

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、ボイルドエッグ、
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、メークインチップ
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、醤油麹ブルーブラン、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 Scoops 1 Scoop
¥1,200 ¥800

PIZZA

マルゲリータ ¥2,000
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 ¥2,100
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, Parmesan, Mozzarella, Garlic Confit, Chili Tomato
Sauce, Green Olive

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

ロックフォール Set + ¥500
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、ハチミツ
Roquefort, Buffalo Mozzarella, Parmesan, Green Olive, Rosemary
Red Onion, Honey

ペスカトーレ Set + ¥500
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 Set + ¥500
MONTHLY PIZZA ¥2,600

DRINK

コーヒー
COFFEE

紅茶
TEA

ジュース
JUICE

コカ・コーラ
COCA COLA

ジンジャーエール
GINGER ALE

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.

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、モッツアレラチーズ、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

BEVERAGES

CHAMPAGNE

N.V. マム・グラン・コルドン
N.V. Mumm. Grand Cordon

¥2,700

N.V. ポメリー・ブリュット・ロイヤル
N.V. Pommery Brut Royal

¥2,400

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

2018 ロバート ヴァイル ジュニア ヴァイスブルグンダー・
ドイツ

2018 Robert Weil Junior, Pinot Blanc, Germany ¥1,000

2015 マラグジア・ギリシャ
2015 Malagouzia, Greece

¥1,550

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 ¥1,550
New Zealand

2019 シャブリ・ラ・シャンフルール・シャルドネ・フランス
2019 Chablis La Chanfleure, Chardonnay, France

¥2,000

RED WINE

2018 カザマッタ ロッソ・サンジョヴェーゼ・イタリア
2018 Casamatta Rosso, Sangiovese, Italy

¥1,000

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

2017 アイヴォリー & バート・ジンファンデル・カリフォルニア
2017 Ivory & Burt, Zinfandel, California

¥1,550

2018 アルビオ ルージュ・フランス
2018 Arbio Rouge, France

¥2,000