



DINNER MENU

STARTER

本日のおまかせ前菜 ¥2,000
TODAY'S APPETIZER

スティルトン&アイスバーグウェッジサラダ ¥1,800
STILTON & ICEBERG WEDGE SALAD
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 ¥1,800
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

オマール海老のビスク ¥1,800
LOBSTER BISQUE
天使海老の生ハム巻き レモンピューレ 海老味噌のグラタンソース
Angel Prawn Wrapped in Prosciutto, Lemon Purée, Prawn Tomalley Gratin

北海道産ホタテ貝のタルタル ¥1,800
TARTAR OF HOKKAIDO SCALLOPS
カリフラワー レモングラスジュレ トリュフ キャビア 山ワサビ アリッサム
Cauliflower, Lemongrass Jelly, Truffle, Caviar, Horseradish, Alyssum

MAIN

本日のパスタ ¥2,000
TODAY'S PASTA

本日のメイン料理 ¥2,750
TODAY'S MAIN

牛ランプのグリル ¥3,300
GRILLED BEEF RUMP STEAK
スイートポテトとゴルゴンゾーラのマッシュ レッドオニオンアチャール マルサラソース
Sweet Potato and Gorgonzola Mash, Red Onion Achar, Marsala Sauce

鱈のポワレ ¥2,800
PAN FRIED SPANISH MACKEREL
マサラローストバターナッツ バターナッツピューレ ジンジャーシトラスサルサ
オレンジバターソース
Masala Spiced Butternut and Purée, Ginger Citrus Salsa, Orange Butter Sauce

マヌカハニーでマリネしたラムショルダーのグリル ¥2,900
MANUKA HONEY MARINATED GRILLED LAMB SHOULDER
かんずりとブロッコリーのプレゼ ビーツ ヘーゼルナッツピューレ
Braised Broccoli with "Kanzuri", Pickled Chocory, Beats, Hazelnut Purée

DESSERT

苺とルバーブのバシュラングラッセ ¥1,300
STRAWBERRY AND RHUBARB VACHERIN GLASSE
バニラシャンティイ フランボワーズソース バニラアイスクリーム
Vanilla Chantilly, Franboise Sauce, Vanilla Ice Cream

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

チーズプレート ¥2,000
CHEESE PLATE

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

ベジタリアントゥリート ¥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 ¥2,400
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 ¥2,800
MONTHLY PIZZA

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

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.

4 DINNER COURSE ¥ 5,500

北海道産ホタテ貝のタルタル

Tartar of Hokkaido Scallops

カリフラワー レモングラスジュレ トリュフ キャビア 山ワサビ アリッサム
Cauliflower, Lemongrass Jelly, Truffle, Caviar, Horseradish, Alyssum

鱈のポワレ

Pan fried Spanish Mackerel

マサラローストバターナッツ バターナッツピューレ ジンジャーシトラスサルサ オレンジバターソース
Masala Spiced Butternut and Puree, Ginger Citrus Salsa, Orange Butter Sauce

マヌカハニーでマリネしたラムショルダーのグリル

Manuka Honey Marinated Grilled Lamb Shoulder

かんずりとブロッコリーのブレゼ ビーツ ヘーゼルナッツピューレ
Braised Broccoli with "Kanzuri", Pickled Chocory, Beats, Hazelnut Puree

苺とルバーブバシユラングラッセ

Strawberry and Rhubarb Vacherin Glasse

バニラシャンティー フランボワーズソース バニラアイスクリーム
Vanilla Chantilly, Franboise Sauce, Vanilla 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

牛ランプのグリル + ¥500

Grilled Beef Rump Steak

スイートポテトとゴルゴンゾーラのマッシュ
レッドオニオンアチャール マルサラソース
Sweet Potato and Gorgonzola Mash
Red Onion Achar, Marsala Sauce

本日のパスタ

Today's Pasta

鱈のポワレ

Pan fried Spanish Mackerel

マサラローストバターナッツ バターナッツピューレ
ジンジャーシトラスサルサ オレンジバターソース
Masala Spiced Butternut and Puree, Ginger Citrus Salsa,
Orange Butter Sauce

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.