



# 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 ¥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

鴨とピスタチオのテリーヌ ¥1,800

DUCK AND PISTACHIO 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

スマックスパイスイで焼いたマグロとトラウトキャビア ¥1,800

SUMAC SPICED SEARED YELLOW FIN TUNA- TROUT CAVIAR  
赤かぶのパバロア ラビゴット 赤紫蘇の泡  
Red Turnip Bavaois, Ravigote, Red Shiso Foam

鰻の蒲焼き サンドライトマトのパートフィロー包み添え ¥1,900

SWEET GLAZE GRILLED EEL  
SUN DRIED TOMATO WRAPPED IN PATE FILLO  
根セロリ シャンピニオン ちぢみほうれん草 ソースマデラ  
Crispy Bacon, Cottage Cheese, Pumpkin Seed Salsa

## MAIN

本日のパスタ  
TODAY'S PASTA ¥2,000

本日のメイン料理  
TODAY'S MAIN ¥2,800

AUS産牛サーロインステーキのグリル ¥3,400

ローストポテト添え  
GRILLED AUSTRALIAN SIRLOIN STEAK  
WITH ROASTED ROSEMARY POTATO  
ベビーピーツピクルス ゴールデンピーツ ビーツジュ 山わさび  
Baby Beets pickles, Golden Beets, Beets Jus, Horseradish

平目のポワレ ムール貝のフリットと ¥2,800

サフランクリームソース  
PAN FRIED FLOUNDER MUSSELS FRIT  
SAFFRON CREAM SAUCE  
白菜のブレゼ トマトサルサ 百合根 オリーブの泡  
Chinese Cabbage, Tomato Salsa, Lily bulb, Kalamata Olive Foam

冬の子羊ナバラン ¥3,000

WINTER LAMB NAVARIN  
かぶ ベイクドポテト かぶのアチャール クスクス ハリッサヨーグルト  
Turnip, Baked Potato, Turnip Achar, Couscous, Harissa Yogurt

北海道産ポークフィレのサルティンボッカ ¥2,800

スペルト小麦とベーコンのリゾット  
HOKKAIDO PORK FILLET SALTIMBOCCA  
WITH FARRO AND BACON RISOTTO

人参のロースト 黒ゴマソース セージ 生ハム  
Roasted Carrot, Black Sesame Sauce, Sage, Prosciutto

## DESSERT

黒糖とマスカルポーネのバシュラングラッセ ¥1,300

KOKUTO MASCARPONE VACHERIN GLACE  
柑橘のピール 柚子 コリアンダーアングレーズ 烏龍茶のアイス  
Citrus Peel, Yuzu, Coriander Anglaise, Oolong Tea Icecream

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 ¥2,200

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 ¥2,300

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 ¥2,200

FUNGI  
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 ¥2,600

MONTHLY PIZZA

## SANDWICHES

KASA BLT バーガー ¥2,800

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

スパイスシーラムケバブ フレンチフライ添え ¥2,000

SPICY LAMB KEBAB WITH FRENCH FRIED  
キャベツ、トマト、パクチー、赤玉ねぎ、ホットソース  
Cabbage, Tomato, Coriander, Red Onion, Hot Sauce

表記料金は全て日本円、税込みでございます。当レストランで使用している卵はすべて、平飼い卵(ケージフリー)でございます。  
All prices are quoted in Japanese Yen tax included. We serve 100% cage-free eggs.

## 4 DINNER COURSE ¥ 6,000

スマックスパイスで焼いたマグロとトラウトキャビア  
Sumac Spiced Seared Yellow Fin Tuna Trout Caviar  
赤かぶのパバロア ラビゴット 赤紫蘇の泡  
Red Turnip Bavarois, Ravigote, Red Shiso Foam

平目のポワレ ムール貝のフリットとサフランクリームソース  
Pan Fried Flounder Mussels Frit, Saffron Cream Sauce  
白菜のプレゼ トマトサルサ 百合根 オリーブの泡  
Chinese Cabbage, Tomato Salsa, Lily bulb, Kalamata Olive Foam

北海道産ポークフィレのサルティンボッカ スペルト小麦とベーコンのリゾット  
Hokkaido Pork Fillet Saltimbocca with Farro and Bacon Risotto  
人参のロースト 黒ゴマソース セージ 生ハム  
Roasted Carrot, Black Sesame Sauce, Sage, Prosciutto

黒糖とマスカルポーネのバシュラングラッセ  
Kokuto Mascarpone Vacherin Glace  
柑橘のピール 柚子 コリアンダーアングレーズ 烏龍茶のアイス  
Citrus Peel, Yuzu, Coriander Anglaise, Oolong Tea Icecream

## 3 DINNER COURSE ¥ 4,100

鴨とピスタチオのテリーヌ  
Duck and Pistachio 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

AUS産牛サーロインステーキのグリル  
ローストポテト添え + ¥500

Grilled Australian Sirloin Steak with  
Roasted Rosemary Potato

ベビービーツピクルス ゴールデンビーツ  
ビーツジュ 山わさび

Baby Beets pickls, Golden Beets, Beets Jus, Horseradish

本日のパスタ  
Today's Pasta

平目のポワレ ムール貝のフリットと  
サフランクリームソース

Pan Fried Flounder- Mussels Frit,  
Saffron Cream Sauce

白菜のプレゼ トマトサルサ 百合根 オリーブの泡

Chainese Cabbage, Tomato Salsa, Lily bulb, Kalamata Olive Foam

本日のデザート  
Today's Dessert

## BEVERAGES

### CHAMPAGNE

N.V. モエ・エ・シャンドン モエ・アンペリアル  
N.V. MOET & CHANDON MOET IMPERIAL

¥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

2020 コレクタブルズ・ソーヴィニヨンブラン  
ニュージーランド

2020 Collectables, Sauvignon Blanc  
New Zealand

¥1,550

### RED WINE

2017 ブライトサイド・ピノノワール  
ニュージーランド

2017 Brightside, 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。当レストランで使用している卵はすべて、平飼い卵（ケージフリー）でございます。  
All prices are quoted in Japanese Yen tax included. We serve 100% cage-free eggs.