



# LUNCH MENU

Full Course Lunch Set ¥4,000

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 ¥3,000

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

Pizza Lunch Set ¥2,800

お好みのピザ + ドリンク  
Choice of Pizza + Drink

本日のおまかせ前菜  
TODAY'S APPETIZER

## STARTER

スティルトン&アイスバーグウェッジサラダ  
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  
DUCK AND PISTACHIO TERRINE  
紫キャベツのピクルス プリオッシュトースト  
Pickled Red Cabbage, Brioche Toast

スマックスパイ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

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  
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  
Celeriac, Mushroom, Savoy Spinach, Madera Sauce

## MAIN

本日のパスタ  
TODAY'S PASTA

本日のメイン料理  
TODAY'S MAIN

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  
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 ピーツジュ 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  
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 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  
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  
ICE CREAM

2 Scoops 1 Scoop  
¥1,200 ¥800

## 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

ベジタリアントウリート ¥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  
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 ¥2,600  
MONTHLY PIZZA

## DRINK

コーヒー  
COFFEE

紅茶  
TEE

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。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.

## 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

スパイシーラムケバブ 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

---

## BEVERAGES

### CHAMPAGNE

N.V. モエ・エ・シャンドン モエ・アンペリアル ¥2,700  
N.V. MOET & CHANDON MOET IMPERIAL

N.V. ポメリー・ブリュット・ロイヤル ¥2,400  
N.V. Pommery Brut Royal

### SPARKLING

N.V. ミオネット プロセッコ・イタリア ¥1,200  
N.V. Mionetto Prosecco, Italy

### WHITE WINE

2020 コレクタブルズ・ソーヴィニヨンブラン ¥1,550  
ニュージーランド  
2020 Collectables, Sauvignon Blanc  
New Zealand

### RED WINE

2017 ブライトサイド・ピノノワール ¥1,550  
ニュージーランド  
2017 Brightside, Pinot Noir, New Zealand