



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 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	¥1,800
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	¥1,800
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 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	¥1,800
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 Crispy Bacon, Cottage Cheese, Pumpkin Seed Salsa	¥1,900

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 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 ゴールデンビーツ ビーツジュ 山わさび Baby Beets pickles, Golden Beets, Beets Jus, Horseradish	¥3,400
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	¥2,800
冬の羊ナバラン 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	¥3,000
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	¥2,800

DESSERT

黒糖とマスカルポーネのバシユラングラッセ 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	¥1,300
アイスクリーム ICE CREAM	2 Scoops 1 Scoop ¥1,200 ¥800
チーズプレート CHEESE PLATE	¥2,000

PIZZA

マルゲリータ 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	¥2,200
ベジタリアントゥリート 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	¥2,300
フンギ FUNGHI マッシュルーム、モッツァレラチーズ、トリュフ Mushrooms, Mozzarella, Truffle	¥2,200
ロックフォール 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	¥2,400
ペスカトーレ 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	¥2,400
今月のピザ MONTHLY PIZZA	¥2,600

SANDWICHES

KASA BLT バーガー 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	¥2,800
KASA ステーキサンドイッチ 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	¥3,100
スパイシーラムケバブ フレンチフライ添え 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	¥2,000

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
赤かぶのババロア 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

SEASONAL 5 COURSE

¥ 8,000

タスマニア産サーモンのグラブラックス
Tasmanian Salmon Glavlax
ゴマわかめ ビーツコールスロー レザーウッドハニーシャンティ
Sesame Seaweed, Beets Coleslaw, Leather Wood Honey Chantilly

南オーストラリア産イエローフィンツナの炙り
South Australian Yellow Fin Tuna "Aburi"
大根のアチャール 豆苗 味噌ドレッシング
Daikon Achar, Bean Sprouts, Miso Dressing

アワビのパイ包み焼き
Abalone Pie
エリンギのコンフィ ピースープ
Eringi Mushroom Confit, Pea Soup

Aus産ラムパルメザン焼き
Parmesan Crusted Australian Lamb Chop
ベビーポテトとローズマリー 白菜のクリーム煮
Rosemary Potato, Braised Creamy Chinese Cabbage

クラシックパヴロバ
Classic Pavlova

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 プ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
Chaineese Cabbage, Tomato Salsa, Lily bulb,
Kalamata Olive Foam

本日のデザート
Today's Dessert