



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

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 ホイルドエッグ
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 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 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

¥2,000

¥1,800

¥1,800

¥1,800

¥1,900

¥2,000

¥2,800

¥3,400

Set + ¥500

¥2,800

¥3,000

¥2,800

¥1,300

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
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。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bab 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
N.V. MOET & CHANDON MOET IMPERIAL

¥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

2021 コレクタブルズ・ソーヴィニオンブラン
ニュージーランド

¥1,500

2021 Collectables, Sauvignon Blanc
New Zealand

RED WINE

2017 ブライトサイド・ピノノワール
ニュージーランド

¥1,500

2017 Brightside, Pinot Noir, New Zealand