



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

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 ブリオッシュトースト
Pickled Red Cabbage, Brioche Toast

ズワイガニとキノアのタブレ
SNOW CRAB & QUINOA TABOULEH
アスパラガス プティボームス グレープフルーツジュレ
Asparagus, Pea Mousse, Grapefruit Jelly

ホタルイカと筍のグリル
FIREFLY SQUID & GRILLED BAMBOOSHOOT
地はまぐり 釜わかめ 木の芽ジェノベーゼ ビーフコンソメ
Clam, Wakame Stem, Tree Bud Genovese, Beef Consomme

本日のパスタ
TODAY'S PASTA
本日のメイン料理
TODAY'S MAIN

牛フィレ肉のステーキ 山菜と新玉ねぎのロースト
GRILLED BEEF FILLET STEAK
NEW SEASON ONION, WILD VEGETABLE
行者ニンニク ふきのとうバター そら豆マッシュ
Alpine Leek, Butterbur Scape Butter, Broad Beans Mash

鱈のポワレ マイヤーレモンジェリーと春野菜添え
PAN FRIED SPANISH MACKEREL SPRING VEGETABLE, MEYER LEMON JELLY
白味噌ゴルゴンゾーラ セージフリット アメーラトマト
White miso Gorgonzola, Sage Fritter, Fruit Tomato

AUS産マトンロースのマスタードクラスト焼き
MUSTARD CRUSTED AUSTRALIAN MUTTON LOIN
クラッシュドピー 牡蠣とほうれん草のブルテ 紅心大根
Crushed Pea, Oyster and Spinach Veloute, Water Melon Radish

イベリコ豚のグリル 白いんげん豆ピューレとアーチチョークラビゴット
GRILLED IBERICO PORK WHITE BEANS PUREE, ARTICHOKE RAVIGOTE
山芋 イベリコ豚ミートボール ペコリーノロマーノ
Japanese Yam, Iberico Meat Ball, Pecorino Romano

STARTER

¥2,000

¥1,800

¥1,800

¥1,800

¥1,900

MAIN

¥2,000

¥2,800

¥3,800

Set + ¥800

¥2,800

¥3,200

¥2,800

DESSERT

クナーファとレモンタイムジェラート
KNAFEH & LEMON THYME GELATO
カダイフ モッツアレラ リコッタ レモンコンフィ はちみつ
Kadaif, Mozzarella, Ricotta, Lemon Confit, Honey

アイスクリーム
ICE CREAM
バニラ、チョコレート、抹茶、季節のアイスクリーム
Vanilla, chocolate, Maccha, Seasonal 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
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
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