

DINNER MENU

STARTER

本日のおまかせ前菜
TODAY'S APPETIZER ¥2,200

スティルトン&アイスバーグウェッジサラダ
STILTON & ICEBERG WEDGE SALAD ¥2,000
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 ¥2,000
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

コヤリイカとズワイガニのファルシケイジャンフリット
STUFFED SQUID & SNOW CRAB CAJUN FRIT ¥2,000
サフランソース スペルト小麦とヨーグルトサラダ
Saffron Sauce, Spelt, Yogurt Salad

焼き鯖と秋茄子のプレッセ
BROILED MACKEREL & EGGPLANT TERRINE ¥2,100
洋梨とライムのムース トマトサブレ ハーブサラダ
Pear & Lime Mousse, Tomato Sable, Herb Salad

MAIN

本日のパスタ
TODAY'S PASTA ¥2,200

本日のメイン料理
TODAY'S MAIN ¥3,100

★ ヴィクトリア州産パステューフェッド
オコーナーリブアイステーキ
GRILLED VICTORIAN
"O'CONNOR PASTURE FED" RIB EYE STEAK ¥4,200
山ワサビマッシュポテト タスマニア産マスタード 季節の温野菜
Horseradish Mashed potato, Seasonal Vegetable, Tasmanian Mustard

尾長鯛のポワレ オマール海老のナンチュア
PAN FRIED RUBY SNAPPER LOBSTER NANTUA ¥3,100
ボルチーニ茸のカネロニ グレープフルーツとベルノーの泡
Porcini Cannelloni, Grapefruit & Pernod Foam

オーストラリア産ラムショルダーのコンフィ
AUSTRALIAN LAMB SHOULDER CONFIT ¥3,600
シュベッツレ かぼちゃサラダ 蓮根 和風デユカ ジュドダニョー
Spaetzle, Pumpkin Salad, Lotus root, Asian Duka, Lamb Jus

鴨胸肉のロースト
ROASTED DUCK BREAST ¥3,100
ペルシャード トリュフクロケット レンズ豆のラグー ジュドカナル
Persillade, Truffle Croquette, Lentil Ragout, Duck Jus

カリフラワーステーキ ヴィーガンココナッツカレー
CAULIFLOWER STEAK WITH VEGAN COCONUT CURRY ¥2,900
プラントベースミート アチャール コリアンダー
Plant Based Meat, Achar, Coriander

DESSERT

クレームダンジュとアニスのジェラート
CRÈME D'ANGE & ANIS GELATO ¥1,500
マスカット アニスキャンディー セロリ サボリー
Muscat, Anis Candy, Micro Celery, Savory Herb

PIZZA

マルゲリータ ¥2,500
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 ¥2,600
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 ¥2,500
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 ¥2,700
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 ¥2,700
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

カプリチオーザ ¥2,900
CAPRICCIOSA
茄子、マッシュルーム、アーティチョーク、ロケット、チョリソー
Eggplant, Mushroom, Artichoke, Rocket, Chorizo

SANDWICHES

KASA BLT バーガー ¥3,100
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+400 目玉焼き+300
100% Japanese Beef Patty "BLT", Cheddar Cheese, Spanish Onion
Topping: Avocado+400 Sunny Side Up+300

★ ヴィクトリア州産パステューフェッド ¥3,500
オコーナーリブアイステーキサンドイッチ
GRILLED VICTORIAN
"O'CONNOR PASTURE FED" RIB EYE STEAK SANDWICH
ハーブガーリックバター オニオンジャム ロケット フレンチフライ
Herb Garlic Butter, Onion Jam, Rocket, French Fried

スパイスラムケバブ フレンチフライ添え ¥2,200
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

チーズプレート ¥2,200
CHEESE PLATE

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.

DINNER 4 COURSE

¥ 7,000

焼き鯖と秋茄子のプレッセ

Broiled Mackerel & Eggplant Terrine

洋梨とライムのムース トマトサブレ ハーブサラダ
Pear & Lime Mousse, Tomato Sable, Herb Salad

尾長鯛のポワレ オマール海老のナンチュア

Pan Fried Ruby Snapper Lobster Nantua

ポルチーニ茸のカネロニ グレープフルーツとペルノーの泡
Porcini Cannelloni, Grapefruit & Pernod Foam

山形豚ロースのロースト

Roasted Yamagata Pork Loin

カボチャのニョッキ ゴルゴンゾーラ キャロットピュレ
Pumpkin Gnocchi, Mix Mushroom, Gorgonzola, Carrot Puree

クレームダンジュとアニスのジェラート

Crème d'ange & Anis Gelato

マスカット アニスキャンディー セロリ サボリー
Muscat, Anis Candy, Micro Celery, Savory Herb

SEASONAL 5 COURSE

¥ 9,000

タスマニア産サーモンのグラブラックス

Gravlax of Tasmanian Salmon

ビーツとパセリソース オレンジクリスピー
Beet, Parsley, Salmon Caviar, Crispy Orange

マッシュルームスープ

Mushroom Broth

トリュフクロケット添え
Truffle Croquette

南マグロのグリル

Grilled South Blue Fin Tuna

イカ墨のフィデウア

Fideua Negra

Aus産ラムチョップのロースト

Roasted Australian Lamb Chop

人参のピュレ ミントとホースラディッシュ 舞茸と白トリュフのソテー
Carrot Puree, Mint Jelly, Maitake Mushroom, White Truffle Oil

柚子と和栗のモンブラン

Yuzu Mont Blanc

柚子ジュレ 和栗ジェラート アーモンドクランチ
Yuzu Jelly, Japanese Chestnut Gekato, Almond Crunch

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

¥3,000

N.V. ボメリー・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 フィリップ・ブシャール・シャブリ・フランス
2021 Philippe Bouchard, Chablis, France

¥2,000

RED WINE

2018 シリウス ボルドー ルージュ・フランス
2018 Sirius Bordeaux Rouge, France

¥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.