

LUNCH MENU

Full Course Lunch Set ¥4,400
 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 ¥3,300
 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 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

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
 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
 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

本日のメイン料理
 TODAY'S MAIN

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

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
 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
 シュベツツレ かぼちゃサラダ 蓮根 和風デュカ 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
 ペルシヤード 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
 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
 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

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.

★ シェフのオススメ
 Chef's Recommendation

ベジタリアン
 Vegetarian Dish

¥2,200

¥2,000

¥2,000

¥2,000

¥2,100

¥2,200

¥3,100

¥4,200

Set + ¥1,200

¥3,100

¥3,600

¥3,100

¥2,900

¥1,500

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

ベジタリアントウリート ¥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 オコーナーリーブアイステーキサンドイッチ ¥3,500

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

スパイシーラムケbab 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

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. 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 フィリップ・ブシャール・シャブリ・フランス ¥2,000
2021 Philippe Bouchard, Chablis, France

RED WINE

2018 シリウス ボルドー ルージュ・フランス ¥2,000
2018 Sirius Bordeaux Rouge, France